

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

Année 1939

N°

THÈSE

38

POUR LE

DOCTORAT EN MÉDECINE

(Diplôme d'État)

PAR

ROUSSY Jacques, Emile

Né le 31 Octobre 1913 à Paris

**Hygiène de la Bourgeoisie
au Moyen Age**

Président : M. TANON, Professeur

IMPRIMERIE ARTISTIQUE MODERNE

A. LAPIED

24, rue Monsieur-le-Prince VI

1939



Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41555812_0071

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

Année 1939

N°

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT EN MÉDECINE

(Diplôme d'État)

PAR

ROUSSY Jacques, Emile

Né le 31 Octobre 1913 à Paris

Hygiène de la Bourgeoisie au Moyen Age

Président : M. TANON, Professeur

IMPRIMERIE ARTISTIQUE MODERNE

A. LAPIED

24, rue Monsieur-le-Prince VI

1939

I. — PROFESSEURS

	MM.
Anatomie	ROUVIERE.
Physiologie	Léon BINET.
Physique médicale	STROHL.
Chimie médicale	POLONOVSKI.
Bactériologie	Robert DEBRE.
Parasitologie et histoire naturelle médicale	BRUMPT.
Pathologie et thérapeutique générale	BAUDOUIN.
Pathologie médicale	ABRAMI.
Pathologie chirurgicale	MONDOR.
Anatomie pathologique	LEROUX.
Histologie	CHAMPY.
Pharmacologie et matière médicale	TIFFENEAU.
Thérapeutique	HARVIER.
Hygiène et médecine préventive	TANON.
Médecine légale	BALTHAZARD.
Histoire de la médecine et de la chirurgie	LAIGNEL-LAVASTINE
Pathologie expérimentale et comparée	FIESSINGER.
Hydrologie thérapeutique et climatologie	CHIRAY.
	LOEPER.
Clinique médicale	CARNOT.
	CLERC.
	Marcel LABBE.
Hygiène et clinique de la première enfance	LEREBoullet.
Clinique des maladies des enfants	NOBECOURT.
Clinique des maladies mentales et des maladies de l'encéphale	H. CLAUDE.
Clinique des maladies cutanées et syphilitiques	GOUGEROT.
Clinique des maladies du système nerveux	GUILLAIN.
Clinique des maladies infectieuses	LEMIERRE.
	CUNEO.
Clinique chirurgicale	GOSSET.
	GREGOIRE.
	LENORMANT.
Clinique ophtalmologique	TERRIEN.
Clinique urologique	CHEYASSU.
	COUVELAIRE.
Clinique d'accouchements	JEANNIN.
	LEVY-SOLAL.
Clinique gynécologique	MOCQUOT.
Clinique chirurgicale infantile et orthopédie	OMBREDANNE.
Clinique thérapeutique médicale	RATHERY.
Clinique oto-rhino-laryngologique	LEMAITRE.
Clinique thérapeutique chirurgicale	Pierre DUVAL.
Clinique propédeutique	M. VILLARET.
Clinique de la Tuberculose	TROISIER.
Clinique chirurgicale orthopédique de l'adulte	MATHIEU.
Clinique cardiologie	LAUBRY.
Clinique de neuro-chirurgie	Clovis VINCENT.
Clinique d'Assistance Médico-sociale	N...
	HAZARD.
	HOVELACQUE.
Professeurs sans chaire	MULON.
	OLIVIER.
	SANNIE.



II. — AGRÉGÉS EN EXERCICE

MM.

AMELINE Pathologie chirurgicale.
 BARIETY Pathologie médicale.
 BENARD (H.) . . Pathologie médicale.
 BERNARD (E.) . . Pathologie médicale.
 BESANÇON (J.) . Hydrologie.
 BOULIN Pathologie médicale.
 BULLIARD Histologie.
 CATHALA Pathologie médicale.
 CHEVALLIER . . . Pathologie médicale.
 COSTE Pathologie médicale.
 DOGNON Physique.
 FEY Urologie.
 FUNCK Pathologie chirurgicale.
 GALLIARD Parasitologie.
 GASTINEL Bactériologie.
 DE GAUDART
 D'ALLAINES Pathologie chirurgicale.
 GAYET Physiologie.
 DE GENNES . . . Pathologie médicale.
 GIROUD Histologie.
 HAGUENAU . . . Pathologie médicale.
 HALPHEN Oto-rhino-laryngologie.
 HUGUENIN Anatomie pathologique.
 JOANNON Hygiène.
 LACOMME Obstétrique.

MM.

LANTUEJOUL . . Obstétrique.
 LAROCHE (Guy) . Pathologie médicale.
 LAVIER Parasitologie.
 LELONG Pathologie médicale.
 LEMAIRE Pathologie expérimentale.
 LEVEUF Pathologie chirurgicale.
 Mlle J. LEVY . . Pharmacologie.
 LEVY-VALENSI . . Neurologie et Psychiâtrie.
 MENEGAUX . . . Pathologie chirurgicale.
 MOLLARET . . . Pathologie médicale.
 MOREAU Pathologie médicale.
 MOULONGUET . . Pathologie chirurgicale.
 MOUQUIN Pathologie médicale.
 PETIT-
 DUTAILLIS Pathologie chirurgicale.
 PIEDELIEVRE . . Médecine légale.
 PORTES Obstétrique.
 RENARD Ophtalmologie.
 RICHT Physiologie.
 SENEQUE Pathologie chirurgicale.
 TURPIN Pathologie médicale.
 VIGNES Obstétrique.
 WILMOTH Pathologie chirurgicale.

III. — AGRÉGÉS RAPPELÉS A L'EXERCICE

pour le service des examens

MM.

ALGLAVE Pathologie chirurgicale.
 BUSQUET Pharmacologie.
 CHAILLEY-BERT . Physiologie.
 GUENIOT Obstétrique.
 HEITZ-BOYER . . Pathologie chirurgicale.

MM.

LARDENNOIS . . Pathologie chirurgicale.
 LE LORIER Obstétrique.
 NEVEU-LEMAIRE . Parasitologie.
 SCHWARTZ . . . Pathologie chirurgicale.
 VAUDESCAL . . . Obstétrique.

IV. — AGREGÉS CHARGÉS DE COURS DE CLINIQUE ANNEXE

à titre permanent.

MM.		MM	
ALAJOUANINE .		BASSET	
AUBERTIN		BROCQ	
BRULE		CADENAT	
CHABROL		GATELLIER. . . .	Clinique chirurgicale.
DONZELOT	Clinique médicale.	MOURE	
DUVOIR		QUENU	
LIAN		VELTER	
PASTEUR-VAL- LERY-RADOT			
SEZARY			

MM.

ECALLE	}	Clinique obstétricale.
METZGER		

V. — CHARGÉS DE COURS

MM.

CHAILLEY-BERT, agrégé.	Education physique.
LEDoux-LEBARD	Radiologie clinique.
RUPPE	Stomatologie.
WEIL-HALLE	Puériculture.

Par délibération en date du 9 décembre 1798, l'Ecole a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et elle n'entend leur donner aucune approbation ni improbation.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR TANON
Professeur d'Hygiène et de Médecine pratique
à l'Institut de Médecine Coloniale de Paris

*Qui m'a fait le très grand honneur
d'accepter la présidence de cette
thèse.*

Hommage de mon profond respect.

A MES MAITRES DE LA FACULTE DE MEDECINE
ET DES HOPITAUX DE PARIS

Hommage de ma sincère gratitude.

A MES PARENTS

A qui je dois tout.

A MES AMIS

INTRODUCTION

Les bourgeois composaient, avec les vilains, ce qu'on appelait la roture. Les premiers étaient les habitants des villes et des bourgs, et les seconds les habitants de la campagne ; le nom de bourgeois s'appliquait particulièrement à tout homme, qui, possesseur et habitant d'une maison dans une ville, participait à tous les privilèges dont cette ville jouissait.

Ainsi, les habitants de Paris sont appelés bourgeois, dans l'ordonnance du roi Louis Le Gros, de 1134 ; et c'est un des premiers exemples de l'emploi de ce terme. Le mot bourgeoisie est moins ancien, car il ne se rencontre, suivant Brussel, dans aucune ordonnance antérieure à celle de Philippe le Bel, datée du jour de la Pentecôte 1287.

Elle existait, sans former une classe, même du temps des Gaulois et des Romains, en tant qu'élément de fonds qui entretenait le commerce et faisait circuler l'argent. Divers auteurs ne veulent pas reconnaître ce fait, mais n'ont pas tout à fait raison. Il n'y avait pas de bourgeoisie sous la domination romaine toute militaire ; mais il y avait l'équivalent. Après la période barbare, elle apparaît plus nettement. Les marchands, les serfs libérés, ceux qui venaient dans les villes de refuge pour se soustraire aux exactions des seigneurs, se réunirent en effet peu à peu, dans un intérêt commun, et formèrent un corps d'où sortit la bourgeoisie. Etablis autour des châteaux-forts, dans les dépendances du bourg, comme on appelait ces derniers dans l'Est, ils formèrent des agglomérations plus ou moins étendues, faux bourgs, ou bourgs véritables, qui devinrent par la force des

choses les pourvoyeurs des villes fortifiées du moyen âge. Par là, ils s'imposèrent sans s'en rendre compte d'abord, représentant une force commerciale et des antres de ravitaillement. Ils négocièrent avec les seigneurs et avec les vilains (lesquels, servant ceux-là, vivaient dans la ville ou cultivaient les terres). Ils étaient indépendants, car ils comprenaient parmi eux beaucoup d'étrangers au pays ; beaucoup de gens de passage qui se fixaient là où ils trouvaient avantage, achetant au besoin au seigneur besogneux, des terrains libres qu'ils faisaient valoir. Ils formèrent peu à peu ce qu'au temps de Grégoire de Tours, on appelait les stationnaires, c'est-à-dire les gens fixés qui réglementaient le commerce, vivant de ce qu'ils gagnaient et amassant même ce qu'on pourrait appeler des rentes. Ils se différenciaient du clergé, de la noblesse et des serfs, étant nécessaires à ces trois classes.

Peu à peu il s'y ajouta des artisans, retenus par le droit féodal, mais ne cultivant pas la terre : des serfs échappés d'un autre territoire et protégés par les couvents, des marchands qui cherchaient une place. Nécessaires partout, ils s'unirent peu à peu ; prêtant de l'argent aux nobles, en prêtant à ceux qui combattaient un mauvais suzerain et même aux rois qui faisaient leur place graduellement. Ces derniers contribuaient certainement le plus à la formation de cette classe. C'était à eux, à des indépendants, qu'ils s'adressaient pour les recevoir dans les villes dont ils désiraient la soumission. En 1190 ainsi, Philippe Auguste donna à la reine-mère un conseil de 6 bourgeois en son absence ; Charles V en

1374 assimila plusieurs bourgeois aux princes du sang en les nommant à la régence de son fils mineur ; par là on voit quel rôle joua rapidement la bourgeoisie. Il ne pouvait en être autrement. C'était pour ainsi dire un résultat naturel, que ceux qui dirigeaient l'économie locale devinssent nécessaires et fussent laissés libres de se réunir, de demander des droits et des franchises pour former un corps organisé.

Mais justement, à cause de ces conditions spéciales, la bourgeoisie put s'occuper de sa santé et de son bien-être. Aussi est-ce là que nous allons trouver une hygiène moins rude que celle des seigneurs ; plus sage que celle des serfs et qui se perfectionne peu à peu, si bien que dans les temps de grandes épidémies c'est cette classe qui prenait des mesures, qui établissait des centres d'examen, des entrants ou des sortants des lieux infectés, et qui appliquait ou faisait appliquer les ordonnances des médecins.

Michelet affirme qu'on ne prit « nul bain pendant mille ans ». Mieux vaut ajouter foi aux études récentes qui montrent au contraire en quelle faveur fut l'usage des bains et des estuves du XII^e au XIV^e siècle.

Bains et estuves bon marché se trouvaient partout dans les villes et même dans les campagnes. Mais comme à la fin de l'Empire Romain, les étuves devinrent rapidement des lieux de débauche et de prostitution peu recommandables : filles galantes et chambrières y attendaient le chaland tout le jour, et les amants y donnaient rendez-vous à leurs maîtresses.

On prétend que l'Eglise aurait « interdit les soins du corps ». Dans son récent ouvrage sur « L'Eglise et l'hy-

giène au Moyen-Age », M. P. Galland prouve que la pratique des bains était courante dans les couvents ; l'interdiction de se baigner y était même considérée comme une pénitence. Ce que l'Eglise a défendu, c'est de fréquenter les bains publics, devenus mal famés.

Il ne faut pas croire qu'il n'y ait pas eu, à cette époque, de règles d'hygiène et que le Moyen-Age n'ait pas connu une certaine forme de médecine sociale. Au contraire, on s'y préoccupait beaucoup de diététique. On donnait, souvent en vers, des recettes pour se bien porter.

Dans les 50 dernières années du XII^e siècle, l'œuvre la plus connue de la littérature de Salerne est le fameux poème « *Flos Medicinæ* », qui offre une idée de ce qu'étaient les soins et conseils donnés par les médecins de cette Ecole. Mieux que tout commentaire, ce fragment que nous reproduisons dans la traduction de Charles Maux St-Marc montre l'importance que l'Ecole attachait aux règles d'une bonne hygiène individuelle.

Respire un air serein, brillant de pureté,
Dont nulle exhalaison ne ternit la clarté,
Fuis toute odeur infecte ou vapeur délétère
Qui, montant des égouts, empeste l'atmosphère...

Air, repos et sommeil, plaisirs et nourriture
Forment l'homme en santé, goûtés avec mesure.

Le grand médecin scolastique de Bologne, le Florentin *l'addeo Alderotti*, qui professa à Bologne à partir de 1260, écrivit de nombreux commentaires sur les anciens

et composa un livre sur la « Conservation de la Santé ». On y voit recommandés les exercices physiques au réveil, suivis d'une toilette correcte.

« En te levant chaque matin, tu étireras tes membres : la nature en est ainsi réconfortée, et la chaleur naturelle vivifie ainsi et fortifie les membres, puis tu peigneras ta tête. Tu te laveras aussi les mains et la figure à l'eau froide. Tu nettoieras tes dents et tes gencives avec l'écorce de quelque arbre odoriférant. »

Ces citations, très courtes, nous témoignent d'un souci d'hygiène corporelle, toilette et exercices physiques et d'une saine compréhension de la diététique.

Quelques lignes empruntées à Joinville vont nous suffire pour affirmer l'existence d'une hygiène préventive, dans un cas particulier il est vrai, mais l'esprit en existait indubitablement :

« Le voyageur qui rencontre sur sa route un hôpital, s'il est las, peut y frapper : les frères lui ouvriront et quand leur médecin aura constaté qu'il est exempt de toute maladie contagieuse, l'hébergeront et lui délivreront gratis, pendant un jour ou deux, le coucher, le repas, le feu et la lumière. »

L'Eglise a joué sans aucun doute un rôle prédominant dans l'hygiène sociale du Moyen-Age.

Cette hygiène sociale avait pour mobile, la charité et elle s'est développée peu à peu, selon l'activité plus ou moins grande de tel ou tel évêque, de tel ou tel ordre religieux.

Sans sortir des cadres de notre sujet, nous ne pouvons pas exposer malheureusement le rôle que jouèrent dans

cette organisation les divers ordres hospitaliers et certains ordres de chevalerie.

Notons simplement le fait que, dès 816, l'Eglise prescrit la construction d'un hôpital dans chaque évêché. Des œuvres laïques, communales, ou privées, viendront peu à peu compléter ce premier équipement hospitalier.

Dans cette modeste étude de l'hygiène de la Bourgeoisie au Moyen-Age nous nous sommes efforcés de réunir les textes qui nous éclairent sur :

La toilette et les bains ;

L'habillement ;

Le mobilier, l'éclairage et le chauffage ;

La prostitution ;

L'hygiène des rues et des villes ;

Les moyens mis en vigueur en temps d'épidémie de peste et la lutte contre la lèpre ;

L'hygiène alimentaire et la table.

CHAPITRE I

TOILETTE ET BAINS

On prenait des bains au Moyen-Age, seulement autrement que nous puisqu'on n'avait pas de baignoire en métal ni de distribution d'eau chaude ; mais on s'arrangeait d'une autre façon. On les prenait dans de grandes cuves en bois, dans des cuveaux, faits exprès, d'une contenance de 150 à 200 litres, comme nos baignoires. On y mettait de l'eau chaude qui ne coûtait pas cher. On y tenait quelquefois à plusieurs ; on se baignait en famille et il y avait, suivant les besoins, les grands et les petits cuveaux. On s'y tenait assis, comme le montrent les gravures de ces temps ; et nus, homme et femme souvent mélangés. Par économie le bain pouvait servir à plusieurs personnes et on n'y trouvait pas à redire. On s'y savonnait comme nous, au moins une fois par semaine dans les bonnes familles et souvent on en profitait pour s'y reposer. Il semble que ce furent les croisés qui remirent en honneur l'usage des grands bains, après les habitudes qu'ils avaient prises en Orient. Mais il n'était pas besoin de ces exemples pour la bourgeoisie. Le souvenir était resté des temps gallo-romains. On sait qu'à Rome, il y avait des établissements de ce genre, et que diverses salles étaient affectées aux bains chauds, aux bains de vapeur, au massage. Chez les Gaulois après la conquête, ce genre de bains s'était établi. Le souvenir en était resté, malgré les destructions des Francs ; aussi n'y a-t-il pas lieu de s'étonner de ce qu'on prit des bains à toutes les époques. La preuve en est donnée par ce fait que dans tous les romans de chevalerie, comme il a été

souvent dit, il était d'usage de recevoir tout visiteur chevalier errant même, à la faveur d'un bain qu'on appelait le bain de l'hôte. Le chevalier y entraît tout nu et était lavé, savonné, parfumé par les serviteurs et même les dames s'il était de haute lignée. C'est une preuve que la coutume des bains était très suivie.

A la place des bains en famille, il y avait les bains publics. Là on trouvait tout ce qu'il fallait, y compris les repas après, et même des chambres pour se délasser de diverses manières. On les appelait des étuves, du nom italien : stufoe ; elles étaient très nombreuses et les noms de rues anciennes de Paris le prouvent : rue des Estuves ; rue des Estuves-St-Martin, rue des Estouffes, etc. Il y en avait tant que les rois réglementaient leur installation et que les estuveurs, qui étaient mis au rang des barbiers, eurent le privilège de former une corporation. Bien plus, mêlés aux barbiers, ils se réunirent avec eux pour ajouter à leur établissement des salles où on coupait les cheveux, où on rasait ; où on soignait les maladies de peau. La propreté y perdait peut-être, mais on s'y lavait tout de même.

Les cuvettes de toilette se nommaient alors « bassines à laver ». Ordinairement on les posait à terre sur une natte et l'on se lavait à genoux, la tête et le haut du corps c'est-à-dire tout ce que le bain laissait hors de l'eau.

Il y avait les bassines à laver la tête, opération fort appréciée des deux sexes et qui se pratiquait au moyen d'une lessive spéciale. Les femmes qui faisaient le métier de laver la tête aux hommes avaient, en général, mauvaise réputation.

ESTUVES.

Les établissements de bains étaient tenus par des étuvistes ; ceux-ci avaient à leur service des valets faisant pour leur maître le métier de crieur.

Dès que le jour pointait un valet de l'étuviste annonçait l'ouverture des bains.

Un poète du XII^e siècle, Jean de Garlande, a consacré quelques lignes aux crieurs de bains :

Oiez, c'on crie au point du jour :
Seignor, quan vous alez baignier
Et estuver sans délaier,
Li baing sont chaut, c'est sanz mentir.

Le métier était franc, ce qui signifie que chacun pouvait s'établir estuveur sans payer aucune redevance. On se bornait à exiger l'engagement de respecter les statuts rédigés en commun par les membres de la Corporation.

« Quinconque veut estre Estuveur en la ville de Paris estre le peut franchement, pour tant qu'il euvre selonc les us et les coutumes du mestier, faits par l'acort du commun. »

Nul ne devait annoncer ni faire annoncer l'ouverture des étuves avant le point du jour,

« pour les perilz qui pevent avenir en ceux qui se lievent audit cri pour aler aus estuves. » Ces périls prouvent le peu de sécurité que présentaient les rues pendant l'obscurité.

Le prix de l'étuvage était fixé à un franc de notre monnaie, celui du bain à 2 francs.

« Et paiera chascunne personne pour soy estuver deux deniers, et se il se baigne il paiera quatre deniers. »

Cette distinction montre que : parmi les personnes qui fréquentaient les estuves les unes se bornaient à prendre un bain de vapeur, tandis que d'autres y faisaient succéder un bain d'eau chaude, comme dans les bains publics d'Orient. L'usage des étuves était très général, d'ailleurs on y allait le soir aussi bien que le matin, souvent on y restait toute la nuit et la réputation de ces maisons devint mauvaise :

« Que nuls ne chauffe estuves à Paris que pour hommes sont seulement ou pour fames, car c'est vil chose et honteuse pour les périlz qui y pevent avenir ; car quant les hommes s'estuvent par devers le soir aucune foiz ils demeurent et gisent jusques au jour, qu'il est haute heure. Et les dames viennent au matin ès dictes estuves, et aucune foiz vont ès chambre aux hommes par ignorance ; et assez d'autres choses qui ne sont pas belles à dire ».

L'habitude des étuves était si générale que l'Etat prenait de grandes précautions pour en prévenir la fermeture. Ainsi, quand un hiver rigoureux faisait hausser le prix du bois et du charbon, le prévôt de Paris admettait les réclamations des estuveurs et augmentait le prix d'entrée proportionnellement à celui qu'avait atteint le combustible.

« Et pour ce que en aucun temps buche, charbon sont plus chiers une fois que autre. »

La taille de 1292 mentionne à Paris, 26 étuves. Il était défendu de recevoir dans les étuves des femmes d'une conduite suspecte, des lépreux, vagabonds, gens malfamés, coureurs de nuits :

« Que nulz dudit mestier ne soustiengne en leurs mesons ou estuves bordiaus de jour ne de nuit, mesiaux ne meseles, reveurs, ne autres gens diffamez de nuit. »

Les étuves étaient fermées les dimanches et jours de fêtes. En dépit de sages réglemens dont l'exécution était contrôlée par « trois preud'hommes du mestier », les étuves continuèrent de servir de lieux de plaisirs et rien ne paraît avoir été changé pendant longtemps à leur organisation.

C'est ordinairement aux étuves qu'avait lieu l'épilation, coutume adoptée par toutes les classes de la société. Dans les établissements publics, le barbier, son valet ou quelque vieille matrone se chargeait de l'opération vis-à-vis des deux sexes.

Comme chez les Romains il était d'usage de se baigner avant le repas. Pour qu'une réception parût vraiment cordiale et luxueuse, il fallait offrir un bain à son hôte, qui passait de la baignoire à la salle à manger.

Jean de Troyes raconte qu'en septembre 1467 « la Reyne et plusieurs dames de sa compaignie souppèrent en l'ostel de Maistre Jehan Daunet, Président au Parlement, et elles furent reçues moult noblement. Et il y eust faits quatre moult beaux bains ». La Reine ne se baigna pas « mais en l'ung de dits baings se y baignèrent Mme de Bourbon et Mademoiselle Bonne de Savoye ; et en l'autre baing se baignèrent Mme de Monglot et Perrette de Chalons. »

Le 22 du même mois Louis XI alla souper chez le Prévot des Marchands Denis Herselin « et audit hostel le Roy y fist grande chièrre et y trouva trois beaux baings honnestement et richement attintelez ».

Les grandes familles avaient souvent des étuves et des salles de bain dans leur hôtel ; les récits du temps nous en fournissent de nombreuses preuves. Voici pris parmi tant d'autres quelques passages recueillis dans :

Les cent nouvelles nouvelles, Contes I et III, de P. Lacroix.

« Pour laquelle chose seurement obvier, trouva par plusieurs et subtiles façons, que le compaignon, mary de ladicte gouge, fut son amy très privé et familier et tant, que peu de dîners, de soupers, de banquets, de bains, d'estuves et aultres pasetemps en son ostel ne se feissent jamais sans sa compagnie. »

« Un jour, entre les aultres, Madame eut volonté de soy baignier, et fit tirer le baing et chauffer les estuves en son ostel. »

« Ma dame, voyant qu'il estoit déjà bien tard et heure de souper, abandonna le baing et en son lit se bouta. »

MOUCHOIRS.

Voyons maintenant, à propos d'un cas particulier mais important de son emploi, l'apparition et l'usage du mouchoir. A cette époque, on mangeait encore sans fourchette aussi recommandait-on de ne pas se moucher avec la main qui prenait la viande. On était libre d'ailleurs de se moucher dans ses doigts, pourvu que ce fût de la main gauche :

« Enfant si ton nez est morveux
Ne le touche pas à main nue
De quoy la viande est tenue
Le fait est villain et honteux. »

On constate sur ce point, quelques années plus tard un progrès sensible. Erasme en 1530 conseille l'emploi

du mouchoir. Cependant, ajoute-t-il, il n'est pas interdit de se moucher avec deux doigts, pourvu que l'on prenne soin de poser aussitôt le pied sur ce qui sera tombé à terre.

« Si quid in solum dejectum est, emuncto duobus digitis naso, mox pede proterendum est ». (De civilitate morum).

L'usage du mouchoir était-il très répandu au Moyen-Age ? Nous venons de voir qu'Erasme en recommandait l'emploi sans trop de chaleur, et il y a tout lieu de croire que ses partisans n'en étaient pas nombreux.

Il nous apprend encore qu'il fallait éviter autant que possible de conserver dans ses cheveux des bêtes, des poux ; tout au moins, qu'il était peu convenable de les faire tomber sur ses voisins en se grattant la tête.

« Subinde scabere caput apud alios parum decet. »

Que les personnes désireuses de passer pour très distinguées, prenaient soin de se peigner avant d'aller dîner chez un homme de qualité.

CURE-DENTS.

Nous trouvons, dans un *Extrait de la Civilité* d'Erasme, montée en français par Calviac en 1530, quelques détails concernant l'usage du cure-dents, et la façon de se moucher.

Il faut que les dents soient nettes et blanches. Que si il demeure quelque chose entre elles après le repas, il faut les nettoyer avec un cure-dents de boys, propre à celà, ou bien avec un des petits os de ceux qu'on tire des ergots des chapons. Et non point avec le couteau ou avec les ongles, comme les chiens, ne avec la serviette.

Et plus loin :

Il faut soigneusement prendre garde d'avoir les dents nettes ; car de les blanchir avec des poudres, il n'appartient qu'aux filles ; les frotter de sel ou d'alun est fort dommageable aux gencives ; et se servir de son urine au mesme effet c'est aux Espagnols à le faire.

C'est une chose civile et salubre de laver sa bouche d'eau nette le matin. Mais de la laver souvent, c'est un acte qui est impertinent.

Il faut que tous les matins l'enfant lave sa bouche et ses yeux avec de l'eau fraîche et nette et qu'il se peigne en menant le peigne du devant en arrière de la teste ; que ses cheveux ne viennent jamais si grans qu'ilz lui tombent jusques aux yeux et aux espauls.

Les enfants ne doivent aucunement laisser de morve en leur nez qui est le propre des ords et des salles, duquel vice et salleté Socrates a esté blasmé. Mais se mouchier à son bonnet ou à sa manche appartient aux rustiques, se mouchier au bras et au coude convient aus patissiers. Mais recevoir les excréments du nez avec un mouchoir est chose honneste, et si d'aventure quelque chose tombait à terre en se mouchant de deux doigts il faut incontinent marcher dessus. •

LUTTE CONTRE LES PARASITES.

. Le Ménagier de Paris (1393) reconnaît qu'une des sérieuses occupations d'une tendre épouse consistait à préserver son mari des parasites, puces, poux, etc... « Et pour ce ma chère sœur, je vous play que le mari que vous avez, vous le veuillez gardez de maison mal couverte et de cheminée fumeuse... Gardez en yver qu'il

ait bon feu sans fumée et entre vos mamelles bien couché, que en vostre chambre ne en vostre lit n'ait nulles puces, ce que vous pouvez faire en six manières. »

C'était une guerre incessante. Aussi bien des manuels de la vie pratique, écrits vers cette époque se font l'écho de ce grave souci. Le « Traité nouveau, intitulé bastiment de réceptes » fournit, avec d'intéressants détails, cinq procédés infaillibles :

« Pour faire que punaises ne te nuysent point la nuyt.

« Pour faire oignement qui tue punaises en la couche ou couchette.

« Pour faire qu'il n'y aye nulles pusses en une chambre.

« Pour faire un unguent qui tue les punaises et mortz-pions.

« Pour tuer les poulz et lentes. »

CHAPITRE II

HABILLEMENT

Dans une ordonnance somptuaire datée de 1294, Philippe le Bel tenta de mettre un frein à l'amour des femmes pour la parure vestimentaire :

« Nul bourgeois ne bourgeoise ne portera vair, ne gris ne ermines, et se délivreront de ce qu'ils ont ; Les bourgeois de 2.000 livres ne pourront faire robe de plus de 10 sols tournois l'année, et pour leur femme de 12 sols au plus. »

Le tissu de mailles, désigné sous le nom de travail à l'aiguille, ne cessa jamais d'être employé. Au XIII^e siècle on tissait à l'aiguille gants et bonnets ; mais l'habitude d'appliquer ce travail à la confection des bas s'était entièrement perdue.

Les chausses étaient en toile, en feutre, en soie ou en draps ; il existait une grande variété de chaussures féminines. Sous Louis le Gros, elles adoptèrent la mode des pigaces. On voit mentionné à la même époque des bottes, des bottines et des brodequins ; tous trois étaient à l'usage des hommes et des femmes.

L'usage des gants existait dès le 7^e siècle : gants d'été très légers, gants d'hiver ou mouffles, faits de fourrure.

Jean de Garlande, écrivain du XII^e siècle, mentionne l'existence des gantiers. Un des commentateurs de Jean de Garlande ajoute que l'on faisait des mitaines en toile de lin.

On rencontre encore, dans les comptes du XIII^e siècle, des gants de chamois, de chevrotin, de cerf, de chat, de renard, de lièvre, de louveteau, de buffle, de chien.

L'usage des gants n'excluait pas, comme il advint plus tard, le soin que réclamaient les mains.

Robert de Blois, recommande aux femmes de ne pas négliger leurs ongles, de les couper au ras de la chair, ce qui permet de les tenir plus nets. « Avenantise, dit-il, vaut mieux encore que beauté ».

Au XIII^e siècle les chemises sont fort élégantes et Isidore de Séville nous apprend que le nom de « *camisia* », lui a été donné parce que nous la revêtons pour dormir dans nos lits : « *in camis nostris* ».

Au XIV^e siècle apparaît un nom nouveau, celui de robe-linge, qui semble désigner plus particulièrement les chemises de l'homme.

A ce moment, dit M. Quicherat, la chemise devient d'un usage universel. C'est aussi l'opinion de M. Siméon Luce, qui écrit : « Dès la première moitié du XIV^e siècle la chemise ne fut pas réservée aux personnes aisées. »

A cette époque, la chemise fut un vêtement de jour, on la retirait en se mettant au lit et l'on se couchait à nu ; ceci n'est point douteux. On eut fait injure à une femme si l'on eût, en chemise, partagé sa couche. D'où l'expression : « Coucher nu à nue », *sī* fréquente chez les Trouvères.

Dans le « Roman du Chevalier de la Clairette » écrit par Chrestien de Troyes à la fin du XII^e siècle, un personnage nommé Lancelot se voit obligé d'accepter de coucher chez une femme qui ne possédait qu'un lit. Cette femme était devenue amoureuse de son hôte, mais

le Chevalier ne partageait pas du tout ce sentiment, et pour le lui prouver, il se mit au lit en ayant soin de ne pas retirer sa chemise :

« Et il se couche tout atret »

« Mais sa chemise pas ne tret »

Le linge était presque toujours blanchi à la maison. La Taille de 1292 cite seulement 43 lavandières. Cependant à cette époque la plupart des communautés religieuses lavaient elles-mêmes leurs vêtements et leur linge.

Dès le XII^e siècle, des femmes estimèrent fort les drogues destinées à teindre les cheveux, les cosmétiques pour la peau, les pâtes épilatoires, les poudres dentifrices et les parfums.

Le Roman de la Rose conseille aux Dames dont le teint aurait pâli, de se farder en tapinois.

Un autre poète du XIV^e siècle se préoccupe aussi des femmes anémiques aux joues blêmes et aux lèvres décolorées. Il leur recommande de bien manger, qu'elles prennent de l'anis, du fenouil et du cumin.

Constatons qu'au Moyen-Age toutes les femmes brunes se transformaient en blondes, car on ne pouvait passer pour jolie avec une chevelure noire. Ceci était très bien toléré par l'Eglise. Ce que condamnèrent de bonne heure les Saints Pères et les Prédicateurs, c'étaient les nattes postiches ; peine perdue, les faux chignons bravèrent menaces et imprécations.

L'usage des fausses dents remonte à une respectable antiquité. Le poète Martial disait impoliment à une vieille Romaine : « Tu ôtes tous les soirs tes dents comme ta robe ».

Les ignorants barbiers qui représentèrent d'abord en France l'art chirurgical, n'avaient pas hérité de ces procédés. Car, lorsqu'à 55 ans, Saint Louis mourut, sa mâchoire inférieure ne possédait plus qu'une seule dent. Parmi les précieuses reliques conservées dans le Trésor de Saint-Denis figurait « la mandibule de Monsieur Saint Louis, tout entière défailante à l'exception d'une dent ».

Parmi les innombrables objets de toilette que vendaient les merciers du XIV^e siècle figurent : le cure-oreilles, le cure-dents, le cure-ongles, et le cure-langue.

Dès le XI^e siècle, les femmes avaient adopté la canne comme complément de leur costume.

Le parapluie est d'origine beaucoup plus moderne. On y suppléait par un capuchon dépendant d'un long vêtement et qui se nommait balandras, balandrau ou chape à pluie.

Les premières lunettes furent d'abord faites en béracles ou bézicles, c'est-à-dire en cristal de roche.

On trouve cité dans l'Inventaire de Jeanne d'Evreux (1372) « béricle enchâssé en manière de lunette », et dans un compte de 1451 la mention suivante : « Une garniture d'argent, en façon d'un cercle rond à garnir une pièce de béricle à lire sur un livre ».

On nommait gravouère ou greffe ou brochette, une sorte de poinçon de métal qui servait à séparer les cheveux sur le devant de la tête, à faire la raie. Pour se peigner, les femmes s'asseyaient sur « leur chaise à pigner, qu'elles plaçaient devant la demasoïelle à atourner ». Les peignes étaient alors faits d'ivoire, de corne ou de bois dur.

Les chaussures méritent qu'on leur consacre quelques lignes.

Du IX^e au XII^e siècle celles des classes élevées sont faites d'étoffes brillantes qui couvrent et serrent bien le pied. Les classes inférieures se contentent de cuir noir, dont l'éclat est entretenu au moyen d'un cirage.

De la même époque datent les chaussures légères à quartier très bas, destinées à être utilisées dans l'intérieur seulement, et qui furent nommées escharpins, dont nous avons fait aujourd'hui escarpins. Enfin apparaissent les heuses, bottes en cuir mou à l'usage des hommes.

CHAPITRE III

ECLAIRAGE ET CHAUFFAGE

MOBILIER

L'ornement de la pièce principale était le lit ; un coffre ou écrin, une huche, une table, une fourme ou banc complétaient le mobilier. Un âtre, parfois, commun à plusieurs familles n'était guère allumé qu'au moment des repas. A sept heures en hiver, à huit heures en été, la cloche de l'Eglise voisine sonnait l'Angélus, signal du repas et du coucher.

Les lits étaient d'énormes dimensions : 8 pieds sur 7.

Un bon lit se composait alors d'une paillasse, un lit de plumes, un traversin et un oreiller.

La paillasse était remplie de foin et de paille.

Le matelas se garnissait de laine.

Le traversin se remplissait de duvet.

La couverture est de serge ou de duvetaine dans les maisons pauvres, de drap ou de fourrure dans les maisons riches.

Les draps de lit étaient presque toujours nommés drap-linges. Leur dimension rappelait naturellement celle des lits.

Un barreau de bois appelé la perche était disposé près du lit en guise de porte-manteau et recevait une partie des vêtements lorsqu'on se couchait. On étendait sur les perches les vêtements de drap et de fourrure. La chemise et les braies prenaient place sous le traversin.

A dater du XIV^e siècle on commence à bassiner les lits. Les puces en faisaient fréquemment leur domaine. On conseillait plusieurs procédés pour chasser ces hôtes in-

commodes (par exemple de laver les murs de la chambre avec une décoction de coloquinte, d'enduire le lit avec de la graisse de hérisson, etc...).

ECLAIRAGE.

On se servait alors de chandelles de suif qui, comme aujourd'hui renfermaient une mèche, soit de lampe en terre, en verre ou en métal.

Ces lampes sont assez exactement représentées par nos veilleuses actuelles : un godet rempli d'eau, puis d'une couche d'huile sur laquelle flotte une petite mèche.

Pendant très longtemps, les bonnes ménagères mirent de côté tous les restes de graisse pour en faire des chandelles. Un maître chandelier venait souvent les confectonner à domicile.

Les chandelles de cire étaient fabriquées par les criers. Le mot bougie ne se rencontre guère avant la fin du XIII^e siècle.

On appelait chandelles des rois de grosses chandelles bariolées que les maîtres offraient chaque année à leurs clients le jour de l'Épiphanie et qui servaient à éclairer les repas de la fête des Rois.

En somme l'éclairage artificiel était fort imparfait et dans l'intérieur des maisons, il ne fallait pas trop compter sur la clarté du jour.

L'étroitesse des rues ne facilitait guère l'entrée de la lumière qui rencontrait encore un obstacle dans la garniture des fenêtres. Les vitraux existaient dès le VII^e et VIII^e siècle, mais ils ornaient certaines églises seulement. Les habitations particulières ne connurent que bien plus tard le luxe des vitres.

Au XV^e siècle encore elles ne recevaient le jour que par de petits carreaux en parchemin très fin en papier huilé, en canevas ou en toile cirée.

L'auteur du *Ménagier de Paris*, riche bourgeois du XIV^e adressait encore à sa femme cette recommandation :

« Ayez vos fenestres closes bien j istement de toile cirée ou autre, ou de parchemin ou autre chose ».

On devine l'immense tristesse qui devait régner durant l'hiver dans les immenses pièces ainsi assombries. Comme il était en outre impossible de les bien chauffer, on se réfugiait dans la cheminée, tenue assez élevée pour qu'un homme put y entrer sans se baisser, et assez large pour qu'un banc de pierre put être établi de chaque côté du foyer.

Une petite fenêtre percée sous le manteau permettait même de voir au dehors sans se déplacer.

D'énormes bûches se consumaient dans l'âtre où l'on utilisait le bois, le charbon et même des mottes.

Dans les grands appartements on promenait durant l'hiver des chariots de fer remplis de charbons incandescents et de cendres brûlantes, et appelés chauffe-doux.

Dans les intérieurs bourgeois, il n'y avait en général qu'un seul chauffe-doux autour duquel on se réunissait.

FOSSÉS D'AISANCES.

Un article de l'ordonnance de 1350 prouve que certains riches possèdent déjà des fosses d'aisances, « des chambres basses que l'on dit courtoises ». De là l'expression « aller à la chambre », employée par Joinville, lorsqu'il rapporte le triste sort d'un guerrier grièvement blessé qu'un vieux Sarrazin « portait aux chambres pri-

vées à son col », (Joinville, *Vie de Saint-Louis*, édition de 1868, P.P. 108 et 115).

C'était là cependant une exception. A Paris comme ailleurs, la population ne connaissait encore d'autre système que celui de *tout à la rue*. Les plus abominables ordures s'épandaient au coin de chaque porte, et elles y arrivaient probablement sans intermédiaire, au moins dans la classe pauvre. On y mettait un peu plus de façons dans les hôtels des grands seigneurs. Les vignettes des anciens manuscrits nous montrent placés, sous les lits ou à côté d'eux des vases de nuit à peu près semblables aux nôtres. Isabeau de Bavière en possédait deux, dont elle ne voulait pas se séparer, car le 21 mai 1387, son trésorier paya 32 sous... « un estuys de cuir bouilly double, à mettre et porter les orinaulx de la royne, y cellui poinçonné et armorié des armes de ladite dame et fermant à clef. »

CHAPITRE IV

LA PROSTITUTION

Nous aurions voulu trouver trace, dans les documents que nous avons compulsés, de réglementations d'hygiène sociale ayant trait à la surveillance de la prostitution. Nos recherches sont restées vaines ; tout au plus nous avons retrouvé des ordonnances royales et quelques réglementations de police essayant de contrecarrer les excès de débauches de ce fléau social, qui, comme nous allons le voir, avait pris au Moyen-Age des proportions absolument choquantes.

Les ribaudes foisonnent incroyablement en ces populations enragées de sensualité. La luxure semble si naturelle à ce monde féodal qu'il ne cherche même pas à la dissimuler quand elle doit apparaître dans son action ou dans son langage. Le mot « pudeur » n'existe pas encore dans la langue d'oïl : c'est le XVI^e siècle qui l'inventera. Des lèvres délicates de la noble demoiselle, tombent les plus obscènes paroles que profère le routier. Un père de famille à la veillée ne craint pas d'égayer ses fils et ses filles des plus lubriques propos. Les ribaudes, on le comprend, trouvent facilement à vivre en une pareille société. Elles s'établissent dans le château, attirées par les hommes d'armes du seigneur ou par le seigneur lui-même ; elles suivent en bandes les armées et dressent leurs tentes parmi celles des soldats, sous les murs des villes assiégées. Dans tous les endroits publics on

les rencontre. Elles encombrent si bien les cimetières — lieux de plaisir où se réunissent tout le jour les oisifs pour deviser, boire, danser et écouter les jongleurs — que l'Eglise est obligée de leur défendre d'y entrer une fois la nuit venue.

Elles affluent! aux abords des sanctuaires fameux où viennent les pèlerins ; elles infestent les grandes foires où accourent les marchands. A Paris, on les voit le soir se répandre dans toutes les rues à l'heure où les truands rentrent dans leur cour des Miracles : elles pullulent surtout dans les quartiers où logent les 20.000 écoliers de l'Université et le recteur, à son grand scandale, les voit faire trafic de leur corps jusque dans les écoles et s'ébattre avec les jeunes clercs au-dessus même des salles où dissertent les maîtres en théologie.

Quant aux bourgeois, ils les rencontrent plutôt chez les barbiers, ou mieux encore dans les étuves, car les bains publics sont de véritables maisons de tolérance.

Saint Louis, honteux de voir régner une telle corruption en son royaume, s'est efforcé de sévir contre les prostituées. Il a donné l'ordre à ses baillis de les chasser des villes et des villages, de saisir leurs biens, et de confisquer au besoin la maison de ceux qui leur aurait loué des logements.

En même temps, il a renté à Paris, la Maison des Filles Dieu ouverte à toutes les filles qui voudraient renoncer à leur vie dépravée. Mais les ribaudes éludent facilement de telles lois en affectant dans les rues surveillées des airs chastes et modestes.

Ce sont alors, un siècle plus tard, en 1360, les honnêtes bourgeoises qui les dénoncent au prévôt : le soir, il leur

faut demeurer au milieu de tant de ribaudes qu'elles risquent, elles aussi, d'être suivies par les mauvais garçons.

Le prévôt, pour obvier à cet inconvénient, commande aussitôt aux femmes de mauvaise vie de ne plus porter en public des bijoux d'or ou d'argent, des chaperons brodés et des manteaux garnis de fourrure.

Vaines menaces ; quand la nuit est bien sombre les broderies d'or sont invisibles et les mauvais garçons continuent à se tromper.

On s'avise alors de parquer ces filles en de certains quartiers. Un édit prévotal du 18 septembre 1367 de ne plus se prostituer autre part que dans les lieux prescrits à savoir :

« A l'abreuvoir Mâcon, en la Boucherie, en la rue de Froimentel, en Glatigny, en la cour Robert de Paris, en Baillehoë, en Tyron, en la rue Chapon, et en Champs-Fleuri ». A la simple réquisition de deux bourgeois, les sergents doivent immédiatement conduire au Châtelet celles qui seront rencontrées hors de ces lieux. Mais, la nuit, comment les suivre à travers les rues obscures ? Force sera donc de les laisser vivre à leur guise après qu'une nouvelle ordonnance, rendue en 1395, leur aura défendu, sans plus de résultat, « de traverser les lieux publics après le couvre-feu sonné, à peine de prison et d'amende arbitraire ».

CHAPITRE V

HYGIENE DES RUES A PARIS

Si l'on peut retrouver au Moyen-Age quelques traces de règlement d'hygiène urbaine, c'est bien peu de chose à côté des réalisations romaines et de l'organisation de nos services publics actuels. Par contre, les taudis de nos villes et de nos campagnes ne valent, sans doute, guère mieux que ceux du Moyen-Age.

Jusqu'au XII^e siècle on ne se préoccupait pas de l'assainissement des villes. Point de pavé, un sol inégal, détrempé, boueux, sans cesse recouvert de gravats et d'ordures. Aucune pente régulière, aucun moyen d'écoulement pour les eaux ménagères qui y croupissaient, mêlées aux plus repoussantes immondices.

Impraticable en hiver pour les chariots, ce sol imprégné de dépôts fétides, exhalait en été d'épaisses et nauséabondes vapeurs, et celles-ci montaient lourdement entre les habitations encore construites en bois, couvertes d'un toit plat et si rapprochées que, d'un côté de la rue à l'autre, les voisins accoudés à leur fenêtre pouvaient causer familièrement.

Philippe Auguste, un jour qu'il était incommodé plus que d'ordinaire par cet état de choses, convoqua le prévôt et les bourgeois et leur ordonna de faire paver avec de durs carreaux de pierre toutes les rues de la ville.

Nous devons à Philippe le Long, la première ordonnance (janvier 1318) relative à l'éclairage de Paris pendant la nuit, encore celui-ci se résume à peu de choses :

« Pour cause de clarté, une lanterne munie d'une chandelle allumée sera placée chaque soir « devant l'image de la benoïste Vierge Marie, lequel image est ains de costé la porte de l'entrée du Chastelet ».

Le premier règlement général de police qui ait régi la capitale est l'ordonnance du 30 janvier 1350, publiée sous le règne du roi Jean. Quatre articles y sont plus spécialement consacrés à l'hygiène publique et à la voirie :

1. Interdiction de laisser les porcs patauger dans les rues et même défense d'en posséder.
2. Les habitants de chaque maison étaient tenus de balayer devant leurs portes et de faire transporter les boues et ordures soit dans les champs, soit dans certains endroits désignés.
3. Nul ne pouvait construire sans s'assurer les moyens de faire balayer la voie publique.
4. L'ordonnance encourage aussi l'établissement de fosses d'aisance dans les maisons.

On recommandait enfin aux propriétaires de faire paver la chaussée devant leur façade.

On a vraiment peine à s'expliquer l'indifférence que montrèrent pendant si longtemps les Parisiens pour toutes les questions relatives à la voirie et à l'hygiène publique ; et le fait paraît presque inconcevable quand on se souvient de quel prix ils payèrent cette insouciance.

La lèpre était en permanence à Paris, et les deux léproseries situées hors des murs pouvaient à peine suffire à la multitude des malades.

Un fléau plus général et plus meurtrier encore, la peste noire, qui n'épargnait pas même les animaux,

éclata sur Paris en 1348, y sema pendant plusieurs mois l'épouvante et enleva 1/3 de la population.

C'est d'ailleurs l'origine de l'ordonnance du 30 janvier 1350 que nous venons d'analyser.

Mais dès que le danger immédiat avait disparu, le Parisien oubliait ses terreurs, reprenait ses anciennes habitudes et négligeait les prescriptions qui eussent pu prévenir le retour du fléau.

L'ordonnance rendue par Charles VI en mars 1388 conclut comme la précédente, ne pouvant faire mieux. Mais elle resta presque sans effet, puisque, si les habitants balayaient devant leur porte, on ne put obtenir d'eux qu'ils fissent transporter les immondices dans les endroits désignés. Ils les accumulaient sur les places publiques ou les jetaient dans la Seine.

Les égouts coulaient à ciel ouvert et répandaient sur leurs parcours de fétides exhalaisons. Hugues Aubnot, prévôt de Paris sous Charles V, fit créer le premier égout voûté sous la rue Montmartre.

LES MAISONS.

Chaque maison empiète à sa manière sur l'étroit espace de la rue sans se soucier de l'obscurité et de la rétrécir encore. Celle-ci élargit un perron de pierre à son seuil ; celle-là étend devant sa boutique un vaste étal ; de longues perches de linge s'allongent en l'air, parallèlement aux fenêtres.

Toutes ces maisons ont l'air triste et sont humides. Celle du marchand paraît sombre avec sa boutique enfoncée et obscurcie par le large auvent qui la domine et les

marchandises entassées sur son étal. Si on la traverse, on arrive dans une cour bien pavée, munie d'un puits dans un de ses angles et pleine d'air et de jour ; c'est là que par leurs fenêtres bien ouvertes, les chambres aux murs blanchis, l'étroit escalier, qui tourne en sa cage de bois, l'arrière-boutique, enfin, respirent et s'éclairent.

La demeure du riche bourgeois est belle et somptueuse derrière sa morne façade. Elle n'a que faire des rares fenêtres qu'elle hasarde sur la rue noire et malsaine, car elle a derrière elle un beau jardin, tout planté de légumes, de rosiers, de lavande et d'arbres à fruits, longé de spacieuses tonnelles, orné de volières pleines d'oiseaux rares et tapissé de pelouses où les paons traient leur queue.

Elle est vaste comme un château, et peuplée de valets, d'aides et de chambrières. Les appartements se composent de grandes chambres qui se succèdent, l'une encourtinée de tentures et de tapisseries de haute-lisse, l'autre garnie d'instruments de musique, celle-ci pleine de précieuses fourrures, celle-là réservée aux jeux et meublée de tables et d'échiquiers.

Une chapelle ornée de grands pupitres, une pièce d'étude lambrissée de bois rares, des chambres à coucher pourvues de lits d'une largeur seigneuriale, un arsenal enfin, tout rempli d'arbalètes, d'épées, de lances et d'armures...

CHAPITRE VI

LES EPIDEMIES DE PESTE LA LUTTE CONTRE LA LEPRE

Si les demeures particulières de la bourgeoisie jouissaient d'une heureuse distribution, et étaient pourvues d'un confort souvent très poussé, nous avons vu précédemment que ces splendides demeures n'étaient malheureusement que des refuges contre la saleté impressionnante des rues.

Cette négligence de l'hygiène publique favorisa, on s'en doute, l'ampleur des épidémies qui ravagèrent le Moyen-Age. Nous allons passer rapidement en revue, quelques mesures de protection prises en temps de peste. Nous verrons à la suite l'organisation générale de la lutte contre la contagion lépreuse.

La peste fit son apparition vers le milieu du XIV^e siècle et ravagea l'Occident. Elle créa une véritable psychose de terreur et une hantise de la mort dont la littérature et l'art des derniers siècles du Moyen-Age nous ont fourni d'innombrables témoignages.

Les médecins qui n'ignoraient point le caractère contagieux de la maladie, multipliaient les modes de préservation (masques, gants, fulmigations). On finit par organiser la protection des villes, en désinfectant les locaux, les vêtements, en incinérant les cadavres et même en détruisant les rats.

Les ports obligèrent, pour la première fois, les vaisseaux à une quarantaine, et l'initiative prise par Raguse se généralisa très vite.

Parmi les documents médicaux les plus anciens qui nous aient été conservés, le premier qu'il faut mentionner est celui de Dioniso Colle de Bellemo, cité par Halsen, où se trouvent décrits les phénomènes de la maladie, et où l'on conseille comme remède les fumigations de résine de pin et de mélèze.

En fait de mesures prophylactiques et diététiques, on conseille de brûler sur les places publiques, dans les endroits fréquentés et dans l'intérieur des maisons, une grande quantité d'encens et de fleurs de camomille, de ne pas manger de volaille, ni de viande grasse, mais uniquement de la viande sèche et sans aucun condiment excitant. Le sommeil ne doit pas se prolonger après l'aube. La fréquentation des bains pourrait être très dangereuse et les contacts sexuels mortels.

Les médecins usaient de quantité de précautions pour éviter la contagion. Le médecin, revêtu parfois de curieux vêtements, le couvrant tout entier et portant de longs gants, devait se tenir au nez une éponge imbibée de vinaigre où on avait fait dissoudre de la poudre de girofle ou de camomille.

On conseillait de laver fréquemment les chambres des malades avec de l'eau de rose et du vinaigre, et de déposer dans les pièces des vases contenant du vinaigre pour que leurs vapeurs se mêlent aux exhalaisons. Et aussi, de faire de fréquentes ventilations, d'ouvrir portes et fenêtres pour renouveler fréquemment l'air au cours de la journée et au moins une fois pendant la nuit.

Vers la fin du XIV^e siècle Pierre de Tossiganno, le fameux maître de Padoue interdit le mariage et les discussions politiques en temps de peste ; il affirme avoir vu des cas d'infection par contact direct.

On a d'ailleurs, à cette époque, la conviction que la contagion peut également avoir lieu au moyen des vêtements.

De l'origine de la peste on ne connaissait rien et on n'avait que peu de connaissances sur la pathologie de la maladie. Mais on voit rapidement se développer la conscience de la nécessité d'une défense individuelle et sociale.

A Venise, on interdit l'accès aux hommes et aux marchandises infectés ou simplement suspects. Les malades sont isolés en dehors des villes dans des endroits spéciaux et tous ceux qui ont la connaissance d'un cas de peste sont tenus d'en faire la déclaration.

A Raguse, en 1377, on établit un point de débarquement éloigné de la ville et du port, où tous ceux qui sont suspects d'être atteints de la peste doivent passer un mois à l'air et au soleil.

Il est prescrit également que quiconque entre en contact avec eux doit être isolé de même.

Et comme, bien vite, il est avéré que 30 jours ne sont pas suffisants, on fixe un délai de 40.

Marseille établit en 1383 une station spéciale de quarantaine et Venise codifie très vite toutes ces mesures prises contre la peste et organise ainsi une législation sanitaire exemplaire.

Les maisons suspectes sont aérées, soumises à des fumigations, les meubles exposés au soleil, le linge des pestiférés est brûlé, enfin on introduit dans cette réglementation le contrôle des eaux et des routes.

A Venise, la politique sanitaire peut être citée en exemple, puisqu'elle avait écarté le péril d'un sol maré-

cageux et pourvu au manque d'eau potable en recueillant l'eau de pluie dans des citernes et en la soumettant à des procédés de filtration qui font aujourd'hui notre étonnement.

Elle créa dès 1438 des directeurs de santé urbaine, trois magistrats auxquels on adjoignit en 1468 trois délégués du peuple pour chaque quartier.

On voit donc que la fin du Moyen-Age possédait des idées assez étendues sur la défense sanitaire.

Quant à la lèpre on la laisse régner, ne connaissant absolument aucun moyen de la combattre. Il y a en France deux mille léproseries au XIII^e siècle, mais ces léproseries -- vastes enclos encombrés de petites cabanes -- sont des hospices et non des hôpitaux on n'y soigne pas les lépreux, on les y parque seulement pour qu'ils puissent achever leur vie sans infecter les autres hommes.

Quand la léproserie sera pleine, quand aucune maison de ce genre n'aura été créée dans les environs, on retranche le lépreux de la société en l'exilant en quelque solitude.

Dès que les échevins ont bien constaté qu'un de leurs concitoyens est atteint de la lèpre, ils ordonnent son expulsion. Il est ainsi conduit hors de la ville dans un terrain qui lui est assigné comme lieu de résidence, on lui remet divers objets indispensables :

Une blouse rouge, des souliers, des chausses, un chaperon de camelot, deux paires de draps, un baril, un entonnoir, une courroie, un couteau, une écuelle, une cliquette, des gants, une pannetière.

S'il est indigent la municipalité lui a fait dresser une hutte aux parois de branchages ou de terre battue, quatre pieux seulement la soutiennent ; elle possède pour tout mobilier un petit réservoir pour conserver l'eau, un lit, une huche, une table, un luminaire, une pelle, des écuelles, un bassin, un pot.

S'il est riche, il pourra l'orner et l'organiser à ses frais.

Lorsqu'il sort, ses relations avec la société sont réglées de façon précise :

• Il ne doit marcher que sur les grandes routes où les passants peuvent le croiser sans risquer de le frôler. Si quelqu'un l'interroge, il faudra qu'il se place contre le vent pour répondre. Il lui est défendu d'entrer dans les églises, de pénétrer dans les marchés, de se laver dans les fleuves où les autres hommes se baignent, de sortir sans son habit de lépreux ; de fréquenter les tavernes, d'acheter quelque denrée que ce soit dans une boutique autrement qu'en la désignant de loin au marchand avec le bout de son bâton et surtout de mettre les pieds dans une boucherie. Il lui est permis de se marier, pourvu que ce soit avec une lépreuse. Quand il mourra, sa cabane et ses vêtements seront livrés aux flammes.

CHAPITRE VII

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

L'histoire de l'hygiène d'une époque doit faire état de celle qui a trait au premier et au plus pressant des besoins de l'homme. La nécessité d'un logement et d'un habit n'est que secondaire ; il est des temps même où la nature dispenserait de l'un et de l'autre ; mais il n'est aucun jour où elle dispense de nourriture, et c'est sous peine de la faim et de la mort, qu'elle ordonne à tout être vivant de s'en procurer une.

Non content de trouver dans ce qu'il mangeait le soutien de sa vie, l'homme a voulu y trouver encore des saveurs qui puissent flatter son goût. Il n'a plus attendu la faim : il l'a prévenue, l'a provoquée par des préparations et des assaisonnements.

En un mot sa gourmandise, s'est composée sur ces objets une science très compliquée, très étendue qui chez les nations qu'on appelle « policées », est devenue la plus importante de toutes et qui forme l'art de leur cuisine.

Ainsi que les objets de luxe, cet art a dû ses accroissements et ses variations tantôt au caprice et à la mode, tantôt à des principes de santé mal entendus, quelquefois aux circonstances du moment, ordinairement aux productions du sol ; car, les différents cantons d'un pays ne produisant pas les mêmes choses, il a dû en résulter, selon la diversité des lieux une diversité dans la manière de vivre.

Nous allons passer en revue rapidement les substances alimentaires que nos ancêtres tenaient du règne végétal et animal ; ne pouvant nous étendre longuement sur l'art de la cuisine, nous essayerons de déduire de l'or-

donnance des repas et de tout ce qui se rattache aux mœurs épiques du Moyen-Age, quelle était l'hygiène de la table à cette époque.

LE PAIN.

C'est à l'Orient que nous sommes redevables de l'invention du pain.

Le pain se cuisait d'abord sous la cendre, c'est-à-dire sous l'âtre du foyer ou sur une plaque de terre ou de fer chauffée que l'on couvrait ensuite d'un chapiteau par dessus lequel on mettait des cendres chaudes.

L'usage des fours fut introduit en Europe par les Romains qui les avaient trouvés en Egypte. Cependant, malgré cette importation on conservera longtemps encore, en France et dans toute l'Europe l'usage de cuire le pain sous la cendre. Raimbold, abbé de Saint-Thierry près Reims, mort en 1084 ordonna, pendant sa dernière maladie, qu'on servit à ses moines, le jour de sa mort, cette espèce de pain : « panes subcinericios ».

Comme la pâte sans levain ne formait qu'un pain mol et indigeste, on avait soin, pour mieux le cuire, de lui donner fort peu d'épaisseur. On connaissait pourtant, chez les Gaulois, la levure de bière, et même une autre faite de farine de millet pétrie dans l'écume de vin nouveau ; néanmoins ils préféraient les pains sans levain ou « azymes ».

On cuisait aussi certains pains qu'on employait en guise de plats pour poser et couper les viandes bouillies ou rôties. Humectés par les sauces et par les jus des

viandes, ces pains se mangeaient ensuite comme des gâteaux.

Ces pains-assiettes furent longtemps en usage, on les appelait tranchouers ou tranchoirs, à cause de leur destination. Du temps de Froissart on les appelait : tailloirs.

Dans l'origine, les meuniers étaient presque tous boulangers. Ils avaient, près de leurs moulins, des fours pour cuire le pain ; quelques-uns d'entre-eux se bornaient à pétrir la farine, qu'ils livraient en pâte aux particuliers qui leur avaient remis du grain à moudre.

Plus tard, des personnages étrangers à la profession firent construire des fours publics ; ces spéculateurs furent nommés « fourniers ».

Charlemagne, dans ses Capitulaires, fixa le nombre des boulangers pour chaque ville. Saint-Louis exempta du service du guet les boulangers et les meuniers.

Du Cange, dans son Glossaire, au mot Panis, donne la liste de plusieurs sortes et qualités de pain qu'on faisait au XII^e et au XIII^e siècles.

Pain primor, pain de bouche, pain de salle pour les hôtes, pain moyen, pain truset, pain tribolet, pain férez, pain maillau, pain de mait, pain choesne, pain chonhol, pain demain, pain solignon, pain simeniau.

On trouve encore dans les anciens statuts de la communauté des boulangers, le pain d'oublie, le pain pote, le pain bourgeois ou de ménage, le pain coquillé ou bis blanc et le pain de chilly. Ce pain de chilly ou chailly (village situé à 4 lieues de Paris), avait acquis au XIV^e siècle une grande réputation, soit que l'eau ou le blé de l'endroit fut d'une qualité supérieure soit que les habi-

tants aient employé de meilleurs procédés pour faire leur pain.

Une ancienne chronique fait mention de bis-cuit ou pain cuit deux fois. Il était de meilleure garde qu'aucun autre, mais il était tellement dur que son usage fut restreint à l'approvisionnement des vaisseaux et à la consommation de certaines communautés religieuses.

On fit par la suite d'autres biscuits délicats, sortes de pâtisseries sèches et croquantes, qui gardèrent leur nom primitif.

L'immixtion du beurre et du lait, dans le pain était déjà connue puisque, un concile tenu en 1365 défend d'en mettre pendant le carême.

On avait encore à Paris le pain housset, fait de meteil ; le pain bourgeois et le pain chalan, nom générique sous lequel on comprenait tous les pains que les villages voisins de Paris envoyaient dans la capitale ; le plus connu de tous ces pains forains était le gros pain de Corbeil, composé alternativement d'une couche de pâte de froment et d'une couche de seigle, ce qui formait un pain à l'usage « des gens de moyenne estoffe ».

Les pains d'orge, d'avoine, de seigle ou de sarrazin n'avaient aucun usage habituel : on y avait recours en temps de disette sévère ; certains ordres religieux en faisaient usage au cours de mortifications.

Quant au pain de mil ou millet, il eut des fortunes diverses. Assez estimé chez les Gaulois aquitains, il sera en disgrâce au temps de Froissart, qui, décrivant l'affreuse misère des Français prisonniers, dit que ces infortunés ne recevaient pour tout aliment que du pain de millet « qui moult est doulcereux et hors de la nature

de France ». C'est assez dire la défaveur dont il jouissait à cette époque.

Il paraît cependant que, depuis Froissart, ce pain avait repris faveur dans plusieurs de nos provinces centrales et méridionales, car Charles Estienne, Champier et Liébaut, parlent du pain de millet ou pain de panis qui se mangeait avec du lait ou dans du bouillon de viande ; les Périgourdines le fricassaient dans de l'huile ou dans du beurre, ou y joignaient du fromage ou du petit lait salé.

C'était donc une pâte cuite plutôt que du pain véritable. Cependant les boulangers de Paris faisaient un certain pain de millet que l'on vendait au sortir du four en criant dans les rues : « Pain de millet tout chaud ».

Ce sera seulement sous le règne de François I^{er} que le maïs ou blé d'Inde, de Turquie, d'Espagne, s'introduisit en France.

Quant au riz nous ne savons à quelle époque il fut importé en France.

Le maïs et le riz n'entreront qu'en de faibles proportions et rarement dans la confection du pain. Ils seront alors associés à d'autres farines et n'obtiendront que peu de faveur auprès des consommateurs.

LEGUMES ET PLANTES POTAGERES.

Vers le XIII^e siècle à Paris, les plantes potagères qui sont âcres et piquantes, portaient le nom général d'aigrun : c'est à savoir aulx, ongnons, eschalonges... On renfermera dans cette même classe les oranges, citrons et

fruits acides. Saint Louis, par un règlement de l'an 1258 y avait compris les châtaignes, les noix et autres fruits qui ont une écorce dure.

Tous les ans il y avait à Paris, durant le mois de septembre, une foire aux oignons ; elle se tenait dans la rue du Parvis-Notre-Dame, et c'est là que les bourgeois venaient faire leur provision pour l'hiver.

Les plantes aromatiques et d'assaisonnement étaient au XIV^e siècle, d'après le *Ménagier de Paris* : « marjolaine, senevé, lavande, menthe, giroflée, fanoil (fenouil), violettes de Karesme et d'Arménie, bazeillecoq (basilic), ysope, pivoine, serpentine, rose et romarin ».

Les plantes potagères, légumes et salades étaient : choux, choux romains, choux pannés, choux blancs, choux cabus, choux pasquerés (du temps de Pâques), perrecin (percil), fèves des marais, panoit (panais), oseille, porées, espic (épinards), bettes, laictues, laictues d'Avignon — que sont ces laictues trop meilleures et plus tendres assez que celles de France — courges, bourraches, arraches, pois, pois perciés, poreaux, raves, navets, garioittes (carottes) — garioittes sont racines rouges que l'on vend ès halles par pongnées et chacune pongnée un blanc — potirons, pompons (melons) et rafles (radis noirs).

LES FRUITS.

Bien des fruits sont connus au Moyen-Age, puisque, dès le règne de Charlemagne on plantait dans les vergers, des sorbiers, des aveliniers, des cognassiers, des néfliers, des amandiers, des figuiers, des noyers, des châ-

taigniers, des pêcheurs, des mûriers et diverses espèces de pruniers et de pommiers.

En fait de pêches, on n'a longtemps connu à Paris que la pêche de vigne. Les grenades se tiraient du Languedoc et de la Provence. Ce fruit était alors fréquemment employé, dans certaines maladies, en qualité de rafraîchissant ; et comme les confiseurs et les médecins, dans les pays où il ne croissait pas, avaient en vain tenté de le conserver pendant les chaleurs, il devenait rare en été et se vendait un écu d'or la pièce et même davantage.

Parmi les denrées qu'on criait dans les rues de Paris au XIII^e siècle, on compte les châtaignes de Lombardie.

Champier regardait la France comme un pays qui produisait les meilleures cerises, et qui en avait le plus d'espèces. Quant aux cerises sauvages ou merises, on en faisait plus de cas qu'aujourd'hui.

Le coing, dont la culture fut si générale au Moyen Âge, passait pour le plus utile des fruits. Non seulement on l'employait en confiture et en pâte nommée « cotignac », mais il servait dans la cuisine pour assaisonner la plupart des viandes. On tirait beaucoup de coings du Gâtinais. Le cotignac d'Orléans avait une renommée proverbiale ; on le présentait aux rois et aux princes qui faisaient leur entrée solennelle dans une ville.

Du temps de Charlemagne, il y avait plusieurs sortes de pruniers : les espèces se multiplièrent dans les siècles suivants ; les meilleures étaient les Royales, le Perdri-gon et le Dames de Tours.

Dans la classe des pommes, celles qui avaient le plus de réputation au XIII^e siècle étaient le blandureau d'Au-

vergne (calville blanc), le rouveau (calville rouge) et les pommes rouges.

L'odeur des pommes fut regardée comme un parfum : c'étaient le paradis, le capendu ou court-pendu, que les femmes renfermaient dans leurs armoires pour parfumer leurs robes.

Les espèces de poires étaient plus nombreuses. Les plus estimées à Paris au XIII^e siècle, furent le hativeau, le chailloux, le saint nieul et l'angoisse.

La vigne, que les Gaulois de Brennus rapportèrent de leur expédition d'Italie, s'acclimata dans les Gaules et devint rapidement une des richesses de la culture nationale.

« On cultivait : le fromenteau, le gouais, le pinet d'Anjou, le prunelat, le bourguignon, le rochelais, le bourdelais, le pinard ou cinquain, le mélier, le morillon, le samoireau, le muscadet ou chasselas. »

Et diverses autres espèces plus ou moins renommées dans les différentes provinces de la France :

« Abeillane, angibi, beaunois, bernelle, bourboulenc, brumestre, cannès chatus, clérète, colitor, corinthien, espagnol, grec, lombard, malvoisie, marroquin, mestier, piquardans, pique-poule, pounhète, pulceau, ribier, salers, sarminien, tresseau, voltaline, ugnès. »

Les procédés employés autrefois pour la conservation des fruits étaient presque tous tirés des anciens auteurs latins et consistaient à enduire le fruit de plâtre ou de cire, à le mettre dans du vin, dans le miel, dans de la mousse, dans de la lie de vin humide, dans un tonneau défoncé, et rempli de tartre bien sec, etc... On exposait au soleil ou au four des fruits qu'on voulait garder ou

envoyer au loin. On séchait ainsi les raisins, les pruneaux ou azébits. ✓

Dans la Touraine, patrie des pruneaux par excellence, on faisait sécher les prunes au four, et c'était là une friandise qu'on réservait pour « les bancquets d'hyver et de printemps ». Il venait aussi des fruits de l'étranger ; on criait au XIII^e siècle dans les rues de Paris les figues de Malte et les raisins d'outre-mer :

Figues de Mélites sans fin ;

J'ai roisin d'outre-mer, roisin.

VIANDES DE BOUCHERIE.

Au Moyen-Age, le porc était, entre tous les animaux domestiques, considéré comme le plus utile à l'homme. On l'élevait d'ailleurs, on le nourrissait sans peine et à peu de frais ; sa chair était d'un usage presque général.

Cette prédilection pour la chair de porc fut telle qu'il n'y avait pas, pour ainsi dire, un bourgeois de Paris qui n'engraissait chez lui deux ou trois cochons.

Durant le jour on les lâchait dans les rues qu'ils étaient chargés de nettoyer.

Philippe, fils de Louis le Gros, passant le 2 octobre 1131 rue du Martrois entre l'Hôtel de Ville et l'Eglise Saint-Gervais, fut renversé par un cochon qui s'était jeté entre les jambes de son cheval et il se brisa la tête en tombant.

Cet accident occasionna contre les pores un règlement de police qui fut bientôt oublié.

Saint Louis, en 1261, les Prévôts de Paris en 1348 et 1350, défendirent de nourrir des pores dans la ville. Le

bourreau fut même autorisé à se saisir de tous ceux qu'il trouverait errants, à les conduire à l'Hôtel-Dieu et à prendre pour lui la tête de l'animal ou 5 sous en argent.

Les Parisiens n'en continuèrent pas moins à élever des cochons chez eux.

Il y avait certains repas où l'on ne servait que du cochon apprêté de différentes manières, ces repas étaient nommés baconiques, du vieux mot bacon (porc).

Ce goût traditionnel de la nation française pour la chair de porc est au moins surprenant à une époque où cet animal passait pour engendrer la lèpre et lorsque la France était couverte de ladreries.

Il est vrai que la lèpre se manifestait par des pustules blancs, sous la langue du cochon, on avait soin, avant de l'égorger de le faire examiner par des officiers publics nommés « Langayeurs ».

Une ordonnance du prévôt de Paris (1375) et une autre de Charles VI (1403) n'admettent ces officiers à exercer leurs fonctions, qu'après un examen préalable passé devant le chef principal de la corporation des bouchers. Tout cochon que les langayeurs jugeaient ladre, était marqué par eux à l'oreille, afin que personne ne l'achetât.

Pendant longtemps la vente du porc en détail avait été réservée aux bouchers. Plus tard, certains débitants, s'avisèrent de vendre du porc cuit et des saucisses toutes faites. On les désigne sous le nom de saucissiers ou chair-cuitiers. Un règlement de 1419 interdit l'exercice de cette profession aux chandeliers et aux corroyeurs « gens dont le métier n'est pas assez propre pour l'apprêt des viandes ».

Les règlements pour le « faict de boucherie » étaient sévères. On en peut juger par les :

« Ordonnances faictes par Monseigneur le comte d'Anjou et du Maine, par la délibération de son Conseil sus le gouvernement et estat des Mestiers de la ville du Mans ; lesquelles ordonnances sont commises et commandées à tenir et garder de poinct en poinct par le Vayer du Mans (1317).

Où il est dit :

« Que nul boucher ne soit si hardy de vendre chair à la porte, se elle n'a esté veue estre vive, de deux ou de trois homes qui le tesmoigneront par leur serment à convenable et suffisant, et non pourtant ne la povant-ils vendre tant que les jurez l'aient veue et instité à bonne

VOLAILLE.

On pense que ce furent les Romains qui apprirent aux Gaulois l'art d'engraisser la volaille dans des cages fermées et avec des pâtes particulières. Les volailles engraisées de la sorte devaient être beaucoup plus estimées que les autres, puisque parmi les officiers de l'Hôtel du Roi de France, il y en eut un chargé de la « poulaillerie ». (Une ordonnance de Saint Louis rendue en 1261 donne à cet officier le nom de Poulailler).

Il est fait souvent mention des chapons dans nos poètes des XII et XIII^e siècles. Au XIV^e on les faisait faisander, ainsi que les poules avant de les manger « en les saignant par la gueule et incontinent les mettant et faisant morir en un scel d'eau très froide ».

La Mare, dans son *Traité de Police*, nous apprend que c'est à Jacques Cœur, Trésorier de Charles VII, que l'on doit l'introduction des dindons en France.

L'oie fut pendant des siècles, la volaille la plus estimée. C'était, au Moyen-Age, le régal du bourgeois et de l'artisan. Les rôtisseurs, dans leurs boutiques, n'avaient presque que des oies, aussi reçurent-ils le nom, lorsqu'ils furent réunis en communauté, d'Oyers ou d'Oyeurs.

Il est certain que les canards de basse-cour n'étaient originairement que des canards sauvages rendus domestiques.

On sait le rôle important que le paon joua dans les solennités du Moyen-Age. Nos vieux romanciers qui le qualifient de noble oiseau, disent que sa chair est la « nourriture des amants et la viande des preux ». Il y avait peu d'aliments qui fussent aussi estimé. Un poète français du XIII^e siècle, voulant peindre les fripons, dit qu'ils ont autant de goût pour le mensonge qu'un affamé en a pour la chair de paon. Au XIV^e siècle, les basses-cours étaient pleines de ces oiseaux, où on les engraisait.

GIBIER A PLUMES.

Les poésies des XII^e et XIII^e siècles nous apprennent que nos pères mangeaient le héron, la grue, la corneille, la cigogne, le cygne, le cormoran et le butor, ces oiseaux sauvages paraissaient sur les meilleures tables et étaient regardés comme excellents. Le *Ménagier de Paris* donne des recettes pour les cuire et les accommoder. De même qu'on ne touchait jamais au fruit vert, on ne mangeait

pas le gibier jeune ; sa chair était regardée comme indigeste.

Il fut un temps où l'on engraisait les faisans comme les chapons. Mais, quoiqu'estimés, on leur préférait les gelinottes et les pluviers qui, au XIV^e siècle, était l'un des trois oiseaux qu'on rôtissait sans « effondrer », (vider) :

« aloès (alouettes), turtres (tourterelles) et pluviers, pource que leurs boyaulx sont gras et sans ordure ; car aloès ne menguent, fors piérettes et sablons ; turtres, graines de genièvres et herbes souef-flairans et plouvier, vent. »

On fit plus tard le même honneur aux videocqs ou bécasses.

GIBIER A POIL.

Les lapins de garenne étaient très estimés au XIV^e siècle, et le *Ménagier de Paris* s'attache à décrire longuement la façon dont on les distingue et aussi la façon d'apprécier leur âge.

« Quand ils sont surannés la jointe des jambes est toute ounie. »

Le hérisson, l'écureuil et l'ours étaient également recherchés dans le monde gastronomique, et l'auteur du *Ménagier de Paris* donne non seulement la recette pour les cuire et les accommoder, mais encore il enseigne à faire « bœuf comme venaison d'ours » à l'usage des habitants des pays où « ceste beste noire » n'existe pas.

POISSONS.

Le ravitaillement des marchés des villes était assuré par des marchands forains, en toute époque de l'année.

Certains d'entre eux n'apportaient à Paris que des lamproies et lomprayons, et une ordonnance du roi Jean, publiée en 1350, défend d'aller sur les chemins au devant d'eux pour acheter leur marchandise.

On distinguait, dans le peuple, deux sortes de truites : « les blanches qui se mangent en hiver, et les vermeilles qui se mangent en été. » Ces dernières étaient les truites saumonées. Le barbeau était assez peu estimé, puisque pour désigner un homme inutile ou indifférent, on disait de lui : « Il ressemble au barbeau, lequel n'est ni bon à rôtir ni à bouillir. »

En fait de carpe, le Ménagier de Paris ne parle que de la carpe de Marne ; on devait toutefois en faire venir d'autres à Paris, puisqu'il donne la manière de reconnaître les carpes de « bonne eaue ».

« La carpe qui a l'escaille blanche et non mie jaune ne rousse, est de bonne eaue ; celle qui a gros yeulx et saillans hors de la teste, et le palais et langue mols et ouny est grosse. Aucuns aiment mieulx la laicte que l'ouvée et « e contrario ». Et nota que la brehaigne (stérile) vault mieux que nulle des deux aultres ».

Le commerce de poisson de mer salé ne commença guère, pour Paris, qu'au XII^e siècle, lorsqu'on eut rétabli dans cette ville une compagnie de « marchands par caue ». Une des premières denrées que cette compagnie amena dans ses bateaux, fut des harengs salés qu'elle tirait de la Normandie. Il en est parlé dans les lettres

patentes de Louis VII (1170). Ces harengs salés étaient colportés dans les rues par des revendeurs qui, au XIII^e siècle, criaient :

« Sor et blanc hareng frès pouldré (salé) ».

C'était là pour le carême une denrée essentielle ; on en faisait alors une consommation générale. On peut avoir une idée de cette consommation dans les villes par l'immense quantité de harengs que les rois de France donnaient aux hôpitaux où le maigre ne pouvait être observé pourtant que dans certaines limites. Au nombre des aumônes que Saint Louis faisait tous les ans, à certains monastères, aux léproseries et aux hôpitaux, aumônes que par une ordonnance de 1260 il obligea ses successeurs à faire comme lui, il y avait soixante huit mille harengs.

Ceux qui vendaient le poisson salé prirent le nom de « marchands de salines ». D'autres spéculateurs imaginèrent de faire arriver à Paris la marée fraîche et s'intitulèrent « forains ».

Saint-Louis, en 1254, fit des règlements pour les forains qui faisaient venir le poisson, pour les voituriers qui l'apportaient, et pour les débitants qui le revendaient en détail. Ils apportaient des merlans frais, de la morue fraîche et des **harengs frais**.

Le Ménagier de Paris parle des poissons qu'il distingue entre « ront ou poisson d'hyver, et le plat ou poisson d'été ».

Il cite entre autres :

« Morue n'est point diete à Tournay s'elle n'est salée, car la fresche est dicte cableaux ».

« Maquerel : le frais entre en saison en Juin.

« Saumon : frais. Item salé et baconé (fumé)

« Merlan : est bon gras que sa noe (nageoire) est entière et son ventre blanc et entier.

« Hanons : Nota que les hanons qui sont ensemble amoncelés et se entretiennent à une masse sans esparpillier ou départir et sont vermeil et de vive couleur sont frais, autrement sont de vieille prise ».

L'alose, le turbot, la dorade, la sole, la raie étaient réservées à la table des riches. La vive était le régal de la bourgeoisie, qui recherchait également la tanche, mais ne l'estimait qu'en raison de sa grosseur.

On faisait grand cas aussi de la petite écrevisse de mer nommée salicoque ; en Saintonge, on lui avait même donné le nom de « Santé », parce qu'on la faisait manger aux convalescents et aux phtisiques.

Arnaud de Villeneuve remarquait, au XIII^e siècle, que le goût des coquillages était particulier aux Français. Cependant, une seule espèce de coquillage arrivait à Paris, l'huître ; la moule n'y fut connue que beaucoup plus tard.

Après les coquillages, dont nos pères étaient si friands, on peut ajouter qu'ils faisaient grand cas des escargots ainsi que des tortues de mer et de terre.

Quant aux grenouilles, elles figuraient sur toutes les tables, chez le riche comme chez le pauvre, tellement que les Français avaient été surnommés « mangeurs de grenouilles » par les Anglais au XV^e siècle. L'auteur du *Ménagier de Paris*, au chapitre des Entremets, donna la manière de préparer et d'accommoder les « limassons, les escargots et les renouilles (grenouilles).

Les escargots les plus recherchés au XIV^e siècle étaient ceux de vigne et de sureau.

LAIT, BEURRE ET FROMAGE

La vente journalière du lait, dans l'intérieur des villes, se faisait, dès le XIV^e siècle, par des femmes qui connaissaient déjà la manière d'augmenter leur bénéfice en « allongeant » leur marchandise ; écoutez plutôt l'auteur du *Ménagier de Paris* :

« Prenez lait de vache bien frais et dictes à celle qui le vous vendra, qu'elle ne le vous baille point s'elle y a mis eaue ; et s'il n'est bien frais ou qu'il y ait eaue, il tournera. »

Il paraît même qu'on ne faisait subir cette opération au lait qu'après l'avoir préalablement esburré (écrémé), témoin ce passage du *Ménagier de Paris* :

« A la Pierre au lait, un sextier de bon lait non esburré, et sans eaue pour faire la fromentée ».

Les Normands avaient une façon toute particulière d'employer leur lait ; ils le faisaient bouillir avec de l'ail et de l'oignon, et le laissaient refroidir ensuite dans des vases fermés. Cette liqueur aigrie et fermentée se nommait « Serat ».

Ils conservaient également le beurre, ainsi que les Bretons en l'enfermant après l'avoir salé, dans de longs pots de grès cylindriques. Ainsi préparé le beurre s'expédiait par toute la France. Les statuts des Fruitiers de Paris, qui leur furent donnés en 1112, parlent de « beurre salé en pot de terre ».

Les bourgeois de Paris mangeaient beaucoup de ce beurre, surtout au mois de mai ; et dans ce mois-là, ils en mangeaient chaque matin, en le mélangeant avec de l'ail pour dissiper le mauvais air, et « pour tuer les vers qu'il peut avoir dans les entrailles ».

A toutes les époques, les différentes provinces de la France ont produit différents fromages plus ou moins estimés. Au XII^e et XIII^e siècles, on estimait à Paris les fromages de Champagne et celui de Brie surtout :

« J'ay bau fromage de Champaigne

« Or i a fromage de Brie ».

(Dict des Crieries de Paris).

Celui-ci qui n'est pas déchu de sa renommée est plusieurs fois nommé avec éloge dans les fabliaux français et les anciennes poésies. Eustache Deschamps qui écrivait sous Charles VI, dit malignement que c'était la seule bonne chose qui nous vint de la Brie.

Selon Liébaut, les Auvergnats n'employaient pour la confection de leurs fromages, que des enfants de quatorze ans « bien nets et bien sains ».

Olivier de Serres voudrait, en outre, qu'on fit bouillir le lait avant de le faire cailler, procédé en usage à Lodi et à Parme, ou se fabriquent ces fromages « cogneus par tout le monde pour leur bonté ».

Il y avait des fromages qu'on mange en grillade saupoudrés de canelle et de sucre ; ceux d'Auvergne et de Bresse se mangeaient ainsi. Le Roman de Claris parlant d'une ville prise d'assaut dit :

Treuvent maint bon tonnel de vin

Maint bon bacon, maint fromage à rostir.

Le secret de persiller le fromage, remonte à dix siècles au moins comme le prouve une anecdote sur Charlemagne, rapportée par le moine de Saint-Gall.

BOISSONS.

La bière a connu au cours du Moyen-Age une fortune inconstante. Avant le règne de Charlemagne, le goût pour la bière était général en France, et les rois eux-mêmes en buvaient beaucoup ; quelques-uns même la préféraient au vin. Charlemagne dans son capitulaire « de Villis », ordonne qu'au nombre des artisans attachés à ses métairies il y en ait qui sachent faire la bière.

Néanmoins, à mesure que les vignes se multiplièrent dans nos provinces à vignobles, l'usage de la bière diminua peu à peu et finit même par disparaître entièrement parce que la liberté de planter des vignes n'étant plus restreinte, le vin était devenu assez commun pour que tout le monde pût en boire. Ainsi, Paris, qui du temps de Julien ne connaissait guère d'autre boisson que la bière, comptait à peine quelques brasseurs en 1264, lorsque Saint Louis leur donna des statuts. Ils furent bientôt forcés de quitter la capitale où leur industrie ne trouvait plus d'encouragement. On ne les vit reparaitre qu'en 1428, quelques années après la mort de Charles VI. La consommation de la bière fut alors si grande que selon « le journal d'un bourgeois de Paris », elle produisit en droits perçus pour le roi, 2/3 de plus que le vin. Il arrivait toutefois qu'en temps de disette on en restreignait la fabrication, à cause de la quantité de grains qu'elle enlevait à la nourriture du peuple. Ainsi dans les années 1415 et 1482 on défendit même d'en fabriquer.

Les statuts que rédigea en 1264 le prévôt des marchands, Estienne Boileau, portent que les brasseurs ne pourront la faire qu'avec de l'orge, du méteil et de la

dragée (menues graines, telles que vesces, lentilles, etc.), et qu'ils se garderont d'y faire entrer de l'ivraie à cause des désordres que cette graine apporte aux organes de l'homme. Le nom générique sous lequel la bière fut connue était *cerevisia*, puis *cervoise*.

Outre la *cervoise*, on connaissait au XIII^e siècle une bière nommée *godale*. Estienne Boileau qui, dans ses statuts la différencie de la première ne dit pas en quoi elle différerait.

Ce devait être une bière plus forte que la *cervoise* ordinaire, car Liétaut nous rapporte que les Picards la nommaient *queute double*, et Charles Estienne nous apprend que les Flammands la nommaient *double bière*. Au mot « *godale* » a d'ailleurs survécu la locution familière de « *godailier* ».

Quand les épices entrèrent dans les boissons on eut les bières fortes et l'on dédaigna les bières faibles. De là vient l'expression populaire « *comme de la petite bière* » pour caractériser le peu de valeur d'une chose. Afin d'avoir de la bière de haut goût, on y mettait du piment, de la poix-résine, et des baies de genièvre, « *choses qui ne sont mie bonnes, ne loyaux* », disent les statuts d'Estienne Boileau.

Au XIII^e siècle, la bière la plus renommée fut celle de Cambrai. Le cidre et le poiré, connus depuis longtemps, ne connurent pas une très grande faveur au Moyen-Age. Le *Ménagier de Paris* nomme le breuvage de pommes mais s'en s'étendre sur son usage ni sur sa fabrication.

Les témoignages des anciens au sujet de la culture de la vigne dans les Gaules sont tellement contradictoires qu'il est impossible de rien préciser. Il nous suffira

de mentionner que les Gaulois connaissaient le vin six siècles avant notre ère.

Les vignobles étaient devenus dans la Gaule une source de richesse, lorsqu'en l'an 92 Domitien, s'imaginant que la disette qui avait désolé le pays provenait de l'abandon de la culture du blé, ordonna que les vignes seraient détruites entièrement. Cette ordonnance fut abolie par Probus en 282. Les Gaulois s'empressèrent de replanter leurs vignes, et bientôt la presque totalité de leurs coteaux en fut couverte. La protection accordée aux vignes par la loi Salique en fit une chose sacrée.

Au Moyen-Age, la culture de la vigne avait pris un tel développement que la fabrication des vins devint une des branches les plus avantageuses du commerce de la France.

La profession de marchands de vin est une des plus anciennes qui se fut établie dans la capitale.

Nous ne dirons rien des méthodes employées en France à différentes époques pour la fabrication du vin, car les nombreux documents existants sur cette matière sortent du cadre de cette thèse et constitueraient un traité technique de vinification.

Nous déplorerons de même de ne pas pouvoir offrir ici les nombreux passages si savoureux que l'auteur du *Ménagier de Paris* a consacrés aux procédés curieux dont on usait au XIV^e siècle « pour garir les vins s'ils deviennent malades », ou pour faire ès vendages un vin fort » ou encore pour « traire une queue (gros tonneau de 391 litres) de vin sans luy donner vent ».

Nous nous bornerons à dire que les crus du IX^e au XIII^e siècles étaient très nombreux et que les provinces déjà les plus favorisées étaient : la Bourgogne, la Gasconne, la Champagne, l'Anjou et la Touraine. Erasme, s'était, croyait-il, guéri avec du vin de Bourgogne de ses coliques néphrétiques qu'il attribuait aux vins du Rhin, s'écriait :

« Heureuse province, elle peut bien s'appeler la mère des hommes, puisqu'elle porte un pareil lait ».

Il était en outre reconnu qu'il n'y a pas de pays qui puisse se glorifier d'avoir aussi bons vins que la France et surtout d'en avoir tant de bons.

Les bourgeois buvaient du vin et très copieusement, le peuple des campagnes se contentait de boissons vineuses qu'on nommait « dépenses ».

On usait également de quantité de vins aromatisés par des infusions d'absinthe, de myrte, d'aloès, d'anis, d'hysope et de romarin.

Mais les vins de liqueur les plus estimés étaient ceux dans lesquels on faisait entrer outre le miel, des épices et aromates d'Asie. On comprenait ces vins sous le nom général de piment. Les deux sortes de piment les plus connues étaient le claret et l'hypocras.

On faisait aussi des liqueurs composées de suc de certains fruits qui portaient le nom de vin, quoique le raisin y fut totalement étranger. C'est vers cette époque que l'eau de vie fut connue en France.

Arnaud de Villeneuve à qui l'on a faussement attribué l'honneur de cette invention (puisqu' *Thaddeo*, médecin de Florence, a employé l'eau de vie dans ses remèdes),

nous dit, dans son « Traité sur la conservation de la jeunesse » :

« Cette eau de vin, quelques uns l'appellent eaue de vie et ce nom lui convient, puisqu'elle fait vivre plus longtemps. Déjà l'on commence à connaître ses vertus. Elle prolonge la santé, dissipe les humeurs superflues, ranime le cœur et conserve la jeunesse. Déjà seule ou réunie avec quelque'autre remède convenable elle guérit la colique, l'hydropisie, la paralysie, la fièvre quarte, la pierre, etc. »

On comprendra aisément que l'eau de vie étant considérée comme un élixir, la fabrication et la vente de cet élixir furent d'abord le privilège exclusif des apothicaires et des chimistes.

La plus ancienne liqueur connue, dont l'eau de vie fut à la base, était l'eau d'or.

Puis l'eau clairette : eau de vie, cannelle, eau de rose et sucre.

LA TABLE.

Les mets, préparés par les queux, étaient, en attendant le moment du service, posés par les aides des écuyers sur un dressoir dans la cuisine. C'est de là qu'ils étaient portés sur les tables. Représentons-nous maintenant une vaste salle, tendue de tapisseries et d'autres étoffes brillantes. Les tables sont recouvertes de nappes à franges, jonchées d'herbes.

Dans la salle est un dressoir garni de vaisselles et différentes espèces de vins. Les plats formant 4, 5, ou même

6 services dits « mets », ou « assiettes », sont apportés par des valets.

Après les mets, les tables sont couvertes de nouvelles nappes et l'entremets est alors apporté. Ce service, le plus brillant du repas, se compose de plats sucrés, de gelées de couleur, etc., puis d'un cygne, paon ou faisan, revêtus de leurs plumes et placés au milieu de la table sur une sorte d'estrade.

A l'entremets, qui ne figure pas dans tous les menus et à son défaut, au dernier des mets ou service succède la « desserte » (compote, fruits) ; « l'issue » ou sortie de table, composée le plus souvent d'hypocras et d'une sorte d'oublie dite « mestier ». Le boute-hors (vins et épices) termine le repas. On se lave les mains, puis on passe dans la « chambre de parement » ou salon. Les domestiques succèdent alors aux maîtres et dinent après eux. On apporte ensuite aux maîtres du vin et les « épices de chambre » et chacun se retire chez soi.

Les historiens des siècles passés ne se sont guère occupés des repas du peuple, ni même de ceux des bourgeois ; cependant ces derniers ayant de tout temps modelé leurs mœurs sur celles de la noblesse, nous devons supposer d'après les ordonnances somptuaires des rois de France, que le luxe de la classe moyenne était poussé très loin dès le XIII^e siècle et alla toujours en augmentant depuis.

Ainsi, en 1294, Philippe le Bel défendait de se faire servir pour un repas plus d'un mets et d'un entremets : pour les grands repas, plus de deux mets avec un potage au lard. Durant les siècles suivants, les habitudes qui furent prises graduellement font preuve d'un oubli to-

tal de cette ordonnance puisque celle que Charles IX, au XVI^e siècle, se voit contraint de publier, ne permettait pour les grands repas de noces et autres festins, que trois services, y compris le dessert, de six plats chacun.

Connaissant les habitudes gastronomiques en honneur dans le Clergé, on peut en inférer celles de la Bourgeoisie.

En effet, comme les rois, les conciles avaient maintes fois cherché à réformer la table des ecclésiastiques mais les canons n'étaient pas mieux observés que les ordonnances ; ainsi, malgré le canon du concile de Compiègne qui, en 1304, fixait à deux plats et un potage le repas d'un ecclésiastique, nous voyons vers 1342, l'auteur du « Modius et Racio » assister à un dîner épiscopal, dans lequel on servit :

« Trois paires de potages de diverses couleurs, sucrés et sursemés de grenade ; avec six paires de mets (douze plats d'entrée) ; sans compter l'entremets (second service) où il y avait des plus riches viandes ».

On voit par là que l'usage des amas de viandes était considérable au XIV^e siècle. On peut également penser que le XV^e siècle n'a pas dérogré à ces coutumes gastronomiques déplorables. Quant au XVI^e, bien que nous regrettions de faire incursion dans une époque postérieure à celle que nous nous sommes proposés d'étudier, nous allons voir que le culte de la table y tenait place importante, que toute saine diététique en était bannie et que l'on se trouve bien loin des sages préceptes d'hygiène alimentaire pronés par l'Ecole Salernitaine.

Ainsi, malgré l'ordonnance de Charles IX, nous trouvons dans un « Discours sur les causes de l'extrême

cherté qui est aujourd'hui en France, et sur les moyens d'y remédier qu'on ne se contente pas :

« en un disner ordinaire, d'avoir trois services ordinaires, premier de bouilly, second de rosty, et troisième de fruict », mais encore qu'il faut : « d'une viande en avoir 5 ou 6 façons, avec tant de saulces, de haschis, de pasticeries, de toutes sortes de salmigondis et d'autres diversités, de bigarrures, qu'il s'en fait une grande dissipation ».

« Chacun se mesle de faire festin aujourd'hui et un festin n'est pas bien fait s'il n'y a une infinité de viandes sophistiquées pour aiguïser l'appétit et irriter la nature. »

HEURES DES REPAS

VAISSELLE ET COUVERTS

En terminant cet important chapitre sur la table, nous allons nous efforcer d'établir quelle était approximativement l'heure des repas.

Puis nous verrons rapidement le matériel dont on se servait : écuelles, cuillères, couteaux, salières et récipients à l'usage de la boisson.

L'HEURE DES REPAS.

A la fin du XIII^e siècle les ouvriers foulons se mettaient au travail dès la fin du jour. Ils déjeunaient chez leur maître à 6 heures du matin. Ils allaient dîner dehors à une heure qui n'est pas fixée. Enfin ils quittaient l'ate-

lier à 6 heures en hiver, à 9 heures en été, et ne pouvaient, par conséquent, dîner plus tôt.

En 1342, on attendait en hiver pour souper que le couvre-feu eût sonné.

Adonc, alèrent soing et cure
Tost la chandelle appareillier
Pour jusqu'à cueuvre-feu veillier
Car d'hiver estait la saison.
Qu'on ne soupe pas, par raison
Jusqu'à tant que l'oïe sonner.

Nous savons par Christine de Pisan, que Charles V se levait entre 6 et 7 heures, allait entendre la messe à 8, déjeunait à 10 et soupait d'assez bonne heure.

Les statuts accordés en décembre 1384 aux tondeurs de draps stipulent que les ouvriers arriveront à l'atelier à « l'heure de soleil levant ». Ils allaient déjeuner à 9 heures, dîner à une heure et ils n'abandonnaient le travail qu'à l'heure de soleil couchant. Mais au milieu de la journée on leur accordait une demi-heure de liberté « demi heure pour boire », dit l'ordonnance, c'était donc une sorte de goûter entre le dîner et le souper.

Enfin, « Le Ménagier de Paris », composé vers 1393, prescrit à toute personne ayant sens et discrétion de ne pas manger : « trop matin, avant qu'elle dit ses heures ou avant qu'elle ait été au moustier ».

Car, ajoute l'auteur :

« Créature ne doit pas mengier avant l'heure de tierce (9 heures) si ce n'est par maladie ou faiblesse. »

De tout ceci il faudrait conclure que, du XIII^e au XV^e siècles, on se mettait à table :

Pour déjeuner, entre 6 et 10 heures ;

Pour dîner, vers 1 heure ;

Pour souper, entre 7 et 8 heures.

Les serviettes de table n'apparaîtront guère avant le milieu du XV^e siècle, encore seront-elles d'abord réservées aux enfants.

Les mets liquides se mangeaient dans des écuelles. Aussi n'y en avait-il souvent qu'une pour deux personnes.

Afin de n'avoir pas à en changer trop souvent, on disposait dans la salle, deux ou trois grands vases appelés coulouères, dans lesquels les valets vidaient les restes.

En outre la civilité ne défendait point encore de jeter une foule de reliefs aux chiens et aux chats rassemblés sous la table.

Entre intimes on n'usait pas d'écuelles : chaque convive puisait à son tour dans le chaudron qui servait de soupière.

Pour les mets solides, chaque convive recevait un épais morceau de pain coupé en rond qui se nommait le mettaient eux-mêmes sur leur tranchoir.

Dans les repas solennels un valet découpait les viandes sur un tranchoir de métal. Un second tranchoir contenait quelques pains tranchoirs destinés aux principaux convives. Les autres invités prenaient sur le plat avec trois doigts un des morceaux découpés d'avance et le mettaient eux-mêmes dans leur tranchoir.

Si, au lieu de déchirer cette part avec les dents, ils voulaient la diviser au moyen du couteau, le tranchoir avait assez de force pour résister à son action.

Après le repas, tous ces tranchoirs imbibés de jus étaient donnés aux pauvres.

Hé qu'ont les pauvres ? Ilz ont les tranchoirs
Qui demeurent du pain dessus la table.
Et le relief ? L'on le porte à l'estable
Pour le mengier des paiges et des chiens.

L'existence des cuillères remonte très haut, mais leur usage n'est pas encore général au XIV^e siècle.

Pour manger les soupes et autres mets liquides, chaque convive prenait l'écuelle par les oreilles, dont elle était munie, la portait à ses lèvres et la vidait ainsi petit à petit.

Lorsqu'on n'avait qu'une écuelle pour deux personnes on s'en partageait le contenu à l'amiable, soit par le même procédé, soit par l'emploi alternatif de deux cuillères.

De ce que, dans les opulentes demeures, les convives n'avaient souvent qu'une écuelle pour deux personnes, on peut bien conclure sans craindre de se tromper, qu'ailleurs on dinait de très bon appétit en puisant dans le plat chacun à son tour.

La rareté des cuillères et des fourchettes donna de bonne heure une grande importance au couteau. (Cependant, jusqu'à la fin du XVI^e siècle, il est rare que leur nombre fut égal à celui des invités.

Dès le XIII^e siècle la fabrication des couteaux occupait deux corporations distinctes, celle des fèvres-couteliers, qui produisaient les lames, et celles des couteliers-faiseurs de manches. Le couteau à trancher servait à découper les viandes ; avec le pare-pain on préparait les tranchoirs, et on chapelait le pain avec le chapelain.

Le Moyen-Age connaissait aussi les couteaux spéciaux pour ouvrir les huîtres et les noix.

Au XIV^e siècle on ne se servait pas de liège pour boucher les bouteilles. Pendant bien longtemps encore on se bornera à verser sur le liquide une légère couche d'huile qui surnageait à l'entrée du vase.

Parfois aussi on employait un bouchon de chanvre tordu et imbibé d'huile.

On ne se décida pas avant le XVIII^e siècle à placer sur les tables des flacons contenant les boissons. Jusque là, les pauvres allaient durant le repas remplir leur gobelet, leur tasse, ou leur écuelle à un tonneau installé dans un coin de la pièce. Chez les riches on faisait signe à un valet : celui-ci prenait une coupe sur le dressoir, la remplissait aux barils qui y étaient à demeure, l'apportait au convive, attendait qu'il l'eut vidée, puis la remettait où il l'avait prise.

Le Moyen-Age connut les bouteilles en cuir, en jaspe et même en verre, **mais ces dernières constituaient une exception.**

Dans la bourgeoisie, les salières étaient remplacées par des morceaux de pain creusés au centre et placés de distance en distance sur la table.

Dès le XII^e siècle, les potiers de terre fabriquaient des plats et des vases de formes très variées et recouverts d'un grossier émail. C'était la ressource des pauvres.

Mais au XIV^e siècle déjà on rencontrait des hanaps, des gobelets, des cuillères d'argent, même chez les paysans aisés (le fait était rare pourtant). En général, ils se contentaient de vaisselle en terre ou en bois.

Les bourgeois se montraient avec raison fiers de leurs ustensiles d'étain, parmi lesquels se rencontraient de véritables objets d'art.

CONCLUSIONS

La bourgeoisie du Moyen-Age n'était pas du tout malpropre, comme on l'a trop souvent prétendu. Elle avait une hygiène qui ne serait plus la nôtre, mais qui convenait aux coutumes du temps. On accordera que le marchand qui venait de faire des achats au loin, qui avait parcouru des routes mal tracées, échappé à bien des périls, ne pouvait pas prendre des bains et se laver peut-être tous les jours. Il endurcissait ainsi son corps ; mais une fois rentré chez lui, il trouvait le confortable, et se rattrapait des privations qu'il avait subies.

En effet, son alimentation pouvait être bonne, sa femme et ses domestiques, s'il en avait, savaient préparer de bons repas. On mangeait bien chez les bourgeois, on mangeait quelquefois trop et on buvait de même. Mais il fallait se refaire après bien des privations.

Les bourgeois étaient plus propres, semble-t-il que les gens de guerre ou les vilains, pour lesquels, comme je l'ai déjà dit, la vie était rude. Du moment que le logis était propre, la ménagère l'était ; ses enfants aussi ; son mari quand il pouvait.

Quand les épidémies éclataient, c'est encore la bourgeoisie qui prenait les mesures, et les collèges des échevins étaient chargés par les rois de les appliquer. On envoyait des médecins pour conseiller des médications, c'étaient les bourgeois qui, en raison de leurs moyens, devaient mettre tout en œuvre pour combattre les fléaux :

Bains, désinfection, brûlage des vêtements pestiférés, suppression des animaux vagabonds, surveillance des étrangers, destruction des locaux infestés, guerre aux rats ; tout cela prouve qu'ils savaient ce que c'était que l'hygiène et qu'ils en avaient. Questions d'égouts, d'eaux, d'ordures leur revenaient ; ce sont eux qui devaient tenir la ville propre ; si plus tard les villes devinrent plus sales, ce ne fut pas de leur faute. La population augmentait partout dans les grands centres et avec une rapidité telle que l'hygiène était débordée.

N'avons-nous pas vu la même chose se produire après la dernière guerre, où la santé publique parut altérée à cause du grand afflux de la population dans les villes avec des étrangers peu entraînés à respecter les règles d'hygiène ? Grâce aux procédés modernes, le mal a été réparé très vite, et ce sont ces procédés qui font l'avantage de l'hygiène moderne.

Vu : le Doyen,

TIFFENEAU

Vu : le Président de Thèse,

L. TANON

Vu et permis d'imprimer :

Le Recteur de l'Académie de Paris,

G. ROUSSY.

BIBLIOGRAPHIE

Professeur LAIGNEL-LAVASTINE. — Histoire de la Médecine.

P. GALLAND. — L'Eglise et l'hygiène au Moyen-Age.

JOENVILLE. — Vie de Saint-Louis.

Actes et Documents sur les Sires de Joinville.

P. LACROIX. — Les Cent Nouvelles nouvelles.

CALVIAC. — Extrait de la Civilité d'Erasmus.

ERASME. — De Civilitate Morum.

Christine de PISAN. — Cité des Dames.

QUICHERAT. — Histoire du Costume.

SIMEON LUCE. — Duguesclin et Son Epoque.

MEON. — Chastement des Dames.

MONNERQUE. — Théâtre Français au Moyen-Age.

PARENT DUCHATELET. — Essais sur les cloaques et Egouts
de la Ville de Paris.

CASTIGLIONI. — Histoire de la Médecine.

A. FRANKLIN. — La Vie Privée d'Autrefois.

M. et E. FOURNIER. — Histoire des Hostelleries.

BOURQUELET. — Essai sur les Foires de Champagne.

J. de VITRY. — Histoire.

GUILLEBERT de METZ. — Description de Paris.

LA MARE. — Traité de Police.

Raoul ROSIERES. — La Société Française au Moyen-Age.

P. LACROIX. — Le Moyen-Age.

ALFRED LAPIED
I M P R I M E U R
24, Rue Monsieur-le-Prince (VI^e)
